

Processo nº:	
FI.	Rubrica

ESTADO DO ESPIRITO SANTO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024

Abertura das propostas: 02/08/2024 às 09h00min.				
Sessão Pública da disputa: 0	2/08/2024 às	09h00min		
Processo nº:	SRP		Preferência Equiparadas	ME/EPP ou
007862/2023	()Não	(X) Sim		(X)Sim
Objeto: Registro de preço por demanda da Casa de Pass exigências estabelecidas neste	sagem ["] Lar F	eliz", conforme		
Critério de Julgamento: MEN	OR PREÇO P	OR LOTE		
Valor Máximo admitido: R\$ reais e onze centavos).	116.205,11 (cento e dezes	seis mil, duze	ntos e cinco
Modo de Disputa: Aberto e F				
Prazo para envios das propostas: Até às 09h00min do dia 02/08/2024.				
Amostra/Demonstração:				
(X) Não () Sim				
Observações importantes				
Por ocasião da oferta das propostas no sistema (http://bll.org.br/), somente será classificado para a fase de lances o licitante que consignar, na forma expressa no sistema eletrônico o valor total do lote, respeitando-se o valor máximo admitido, já considerados e inclusos todos os tributos, frete(s), tarifas e demais despesas decorrentes da contratação, sob pena de desclassificação imediata.				
O Edital e outros anexos estão disponíveis para download no endereço www.fundao.es.gov.br, selecionando as opções Portal da Transparência > compras > Editais (documento) ou ainda na aba de licitações do site oficial da prefeitura e na plataforma da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil - www.bllcompras.org.br .				



Processo nº:	
FI.	Rubrica

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 007862/2023 SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, HABITAÇÃO, ASSISTÊNCIA E DEFESA SOCIAL - SETHADES

O MUNICÍPIO DE FUNDÃO, por meio do Departamento de Licitações , sediado à Rua São José, nº 135, Centro, Fundão/ES, torna público que realizará licitação para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 183/2023, Decreto Municipal nº 768/2023 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Esta licitação é **EXCLUSIVA** a participação de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas em atendimento a Lei Complementar nº 123/2006.

Data da sessão: 02/08/2024.

Horário: 09h00min

Horário limite para envio das propostas: Até às 08h00min na plataforma BLL.

Local:(http://bll.org.br/)

1. DO OBJETO

- **1.1.** O objeto da presente licitação é o Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda da Casa de Passagem "Lar Feliz", conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- **1.2** A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema "BLL", provido pela Bolsa de Licitações do Brasil BLL (http://bll.org.br/).
- **3.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Bolsa de Licitações do Brasil BLL no endereço eletrônico http://bll.org.br/cadastro/, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- **3.3**. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Fundão responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- **3.4**. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- **3.5**.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- **3.6**. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- **3.7**. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.8. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.8.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.8.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 3.8.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.9. Não poderão disputar esta licitação:
- **3.9.1**. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- **3.9.2**. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- **3.9.3**. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- **3.9.4**. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- **3.9.5**. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- **3.9.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- **3.9.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- **3.9.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- **3.9.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- **3.10.** O impedimento de que trata o item 3.9.4 será também aplicado ao licitante que atue e substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- **3.11**. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **3.9.2 e 3.9.**3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- **3.12**. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- **3.13**. O disposto nos itens **3.9.2 e 3.9.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações vintegradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- **3.14**. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

3.15. A vedação de que trata o item **3.9.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **4.1**. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- **4.2**. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico da BLL Bolsa de Licitações do Brasil (www.bllcompras.org.br), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, a Proposta Comercial com o preço ou percentual de desconto, conforme critério de julgamento adotado neste Edital.
- **4.3**. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:
- 4.3.1. atende aos requisitos de habilitação;
- **4.3.2.** que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3° do art. 4°, da Lei n.º 14.133, de 2021, em se tratando de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada;
- **4.3.3.** cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, em se tratando de licitante organizado em cooperativa.
- **4.4.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- **4.5**. A falsidade da declaração de que trata os subitens **3.3.2** ou **3.3.3** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- **4.6.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- **4.7.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- **4.8**. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta do licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- **4.9.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no Sistema Eletrônico, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- **4.9.1**. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre o lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- **4.9.2.** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.
- **4.10.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no Sistema Eletrônico poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- **4.10.1**. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- **4.10.2**. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- **4.11**. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem **3.9** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente ao órgãos de controle externo e interno.
- **4.12**. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- **4.13**. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do Sistema Eletrônico qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- **5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- **5.1.1**. Valor total do item e o valor total do lote;
- **5.1.2**. Marca / Modelo (se for o caso);
- **5.1.3**. Fabricante (se for o caso);
- **5.1.4.** Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estabelecido neste edital;
- **5.1.5**. Descrição do objeto, contendo as informações relativas à especificação do Termo de Referência Anexo I;
- **5.2**. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- **5.2.1** O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- **5.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência - Anexo I, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vite) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 5.9.
- 5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgão de Controle e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico - BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- **6.2.1**. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

- **6.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **6.2.3**. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **6.3**. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **6.4**. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e o licitantes.
- **6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente pó meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.
- **6.7**. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para a abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **6.8**. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **6.9.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente o inexequível.
- **6.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- **6.11.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- **6.11.1**. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- **6.11.2**. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2(dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- **6.11.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- **6.11.4**. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com precos até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- **6.13.1**. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- **6.13.5**. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- **6.13.6**. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- **6.14**. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- **6.15**. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **6.16**. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **6.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- **6.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- **6.19**. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **6.20**. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- **6.20.1**. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- **6.20.2**. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **6.20.3**. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

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

- **6.21**. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- **6.21.1**. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- **6.21.1.1**. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- **6.21.1.2**. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- **6.21.1.3**. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- **6.21.1.4**. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- **6.21.2**. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- **6.21.2.1**. empresas estabelecidas no Município de Fundão, Estado do Espírito Santo;
- **6.21.2.2**. empresas brasileiras;
- **6.21.2.3**. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- **6.21.2.4**. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- **6.22**. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- **6.22.1** Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote/item ou qualquer outro motivo.
- **6.22.2**. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

6.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos

- **6.22.4**. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- **6.22.5**. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- **6.22.6**. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no *chat* pelo licitante, antes de findo o prazo.
- **6.23**. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. FASE DE JULGAMENTO

demais licitantes.

- **7.1**. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **2.9** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiç (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php) .
- c) Certidão Negativa de Licitante Inidôneo, expedida pelo Tribunal de Contas da União (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:).
- d) Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo CRC/ES (https://www.siga.es.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.js p?opcao=todos).
- **7.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- **7.3**. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).
- **7.3.1**. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- **7.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- 7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.8 e 4.4 deste edital.
- 7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência Anexo I;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante. conforme planilha anexa ao edital;



Processo nº:	
FI.	Rubrica

7.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

- **7.9.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- **7.10.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- **7.11.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- **7.11.1**. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- **7.12.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- **7.12.1**. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- **7.12.2**. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- **7.13.** Encerrado o julgamento, será disponibilizada a respectiva ata, com a ordem de classificação das propostas.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- **8.1**. O licitante classificado em primeiro lugar deverá anexar exclusivamente por meio da plataforma do sistema BLL (http://bll.org.br), a documentação de habilitação, no prazo de 2 (duas) horas, contados a partir da solicitação do Agente de Contratação.
- **8.2.** Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da presente licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 45 a 53 do Decreto Municipal nº 183/2023, conforme indicado a seguir.

8.2.1. Habiltiação Jurídica

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, certificado da Condição do Microempreendedor Individual - CCMEI 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.
- 8.2.1.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) 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;
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, da sede ou do domicílio do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal 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.
- q) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justica do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



Processo nº:	
Fl.	Rubrica

- h) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição (Anexo IV);

8.2.3 Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- c) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5°, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.2.4. Qualificação Técnica:

- a) Não será exigida qualificação téncica na presente contratação.
- 8.2.5. DECLARAÇÃO PARA OUTRAS COMPROVAÇÕES, em conformidade com o modelo constante do Anexo IV:
- a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação;
- b) Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- c) Declaração de que inexiste quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- d) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- e) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- f) No caso de licitante organizado em cooperativa, deverá declarar ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- g) No caso de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021;
- i) Declaração de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
- **8.3.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- **8.3.1.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- **8.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- **8.4.1**. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- **8.5.** Os licitantes que não apresentarem todos os documentos acima exigidos, ou que os apresentarem incompletos, incorretos, serão considerados inabilitados.
- **8.6.** Os documentos exigidos, quando não contiverem o prazo de validade expressamente determinado, não poderão ter suas datas de expedição anteriores a mais de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da sessão.
- **8.7.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por servidor da Administração Municipal de Fundão ou por cópia com autenticação através de sistema digital ou outro meio similar.
- **8.8.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- **8.9**. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas somente será exigida para efeito de contratação, porém, ser



Processo nº:	
FI.	Rubrica

obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 8.2.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

- **8.9.1**. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;
- **8.9.2** . Durante o decurso do prazo referido no subitem 8.7.1, o licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar os documentos de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo com restrição, será considerada habilitado e permanecerá no processo.
- **8.9.3** . A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.7.1 implicar na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.
- **8.10** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída por registro cadastral no Sicaf ou em sistema semelhante mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelo Município, desde que registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- **8.11** A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- **8.11.1**. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, sob pena de inabilitação.
- **8.11.2**. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
- **8.12**. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, **salvo** em sede de diligência, para:
- **8.12.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- **8.12.2**. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- **8.13**. Na falta de documentos de habilitação que consistam em mera declaração do licitante sobre fato preexistente ou em simples compromisso por ele firmado, poderá ser concedido prazo para saneamento da omissão.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação ou comissão de lciitação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe eficácia para fins de habilitação e classificação.

- **8.15** Sendo necessária a suspensão da sessão pública para realização de diligênias, bem como análise documental, o reinício se dará mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registração em ata.
- **8.16.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.
- **8.17**. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.
- **8.18**. Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, 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.
- **8.19**. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- **8.20.** Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará aos demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais do licitante vencedor com o uso da opçã disponibilizada no próprio sistema para tanto.
- **8.21**. Do resultado do julgamento da habilitação caberá recurso na forma definida no presente Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 9.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado apartir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 9.9. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 9.9.1. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 9.9.2. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.9.2.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 9.9.2.2 . No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 9.9.3. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.10. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.10.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.10.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;



Processo nº:	
FI.	Rubrica

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

9.10.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do

- 9.10.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.11. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 9.12. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 9.13. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 9.12.
- 9.14. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 9.12, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

Decreto nº 11.462, de 2023; ou

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou



Processo nº:	
Fl.	Rubrica

- 10.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 24 e art. 25 do Decreto Municipal nº 768/2023.
- 10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto na Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Municipal nº 183/2023.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.4.Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo. encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



Processo nº:	
Fl.	Rubrica

- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados para defesa de seus interesses.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- **12.1.1**. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- **12.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- **12.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- **12.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- **12.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- **12.1.2.4.** deixar de apresentar amostra, se for o caso;
- **12.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, se for o caso;
- **12.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **12.1.3.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- **12.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- **12.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- **12.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- **12.1.6.2**. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- **12.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- **12.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n. ° 12.846, de 2013.
- **12.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência;
- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- **12.2.4**. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- **12.3.1**. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- **12.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- **12.3.5**. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- **12.4.1**. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- **12.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30%do valor do contrato licitado.
- **12.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- **12.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- **12.7**. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de

12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4° da IN SEGES/ME n.° 73, de 2022.

- **12.10**. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- **12.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- **12.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- **12.13**. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **12.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- **13.1**. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n° 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- **13.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma BLL – Bolsa de Licitações do Brasil (www.bllcompras.org.br) e pelo e-mail licitação@fundao.es.gov.br.

- **13.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **13.4.1**. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- **13.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DA FISCALIZAÇÃO

- **14.1.** Os responsáveis em fiscalizar e acompanhar o contrato será a Servidora CARLA BERENICE RIBEIRO BUZO.
- **14.2.** A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato caberão a Contratante, através de servidor designado, com poderes para verificar se o que foi contratado está sendo entregue de acordo com o previsto em CONTRATO, fazer advertência quanto qualquer descumprimento acordado neste termo de referência, aplicar multas e demais ações necessárias a Contratada.
- **14.3.** O fiscal atestará a execução do objeto no documento fiscal correspondente, o que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos;
- **14.4.** A Contratada será obrigada a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do contrato pelo Município, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias;
- **14.5.** O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes do Contrato.
- **14.6.** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- **14.7.** Os documentos fiscais correspondentes ao fornecimento do objeto serão atestados por servidor designado para este fim.

15. DO REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 15.1.O objeto registrado será entregue de forma parcelada de acordo com a demanda da Secretaraia Municipal de Trabalho, Habitação, assistência e defesa social.
- 15.2 Os materiais solicitados deverão ser entregues diretamente na casa de passagem "Lar Feliz" para a utilização, localizada na Rua Luísa Gon Pratti, nº 51, Centro, Fundão/ES, no horário de



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES 08:00hs às 12:00hs e 13:00hs às 15:00hs. A entrega deverá ser acompanhada por um preposto

- 15.3 A entrega dos objetos deste contrato deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a expedição da ordem de serviço e se estenderá pelo período de 12 (doze) meses com entregas programadas de acordo com as necessidades da entidade.
- 15.4 A CONTRATANTE terá o direito de rejeitar, no todo ou em parte, a mercadoria que apresentar irregularidades:
- 15.5. Na hipótese de rejeição, por entrega dos materiais em desacordo com as especificações/exigências do Edital, a CONTRATADA deverá repor o(s) produto(s) devolvido(s) ou regularizar o (s) serviço (s) em desacordo, no prazo de 02 (dois) dias corridos.
- 15.6. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do objeto.
- 15.7. Os objetos serão recebidos provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações descritas neste Termo.
- 15.8. O recebimento provisório do objeto não implica a aceitação do mesmo.
- 15.9. O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido.
- 15.10. Os custos de retirada e devolução dos objetos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.
- 15.11. O quantitativo total expresso no Formulário "Especificações e Cotação de Preços" é estimativo e representa a previsão da Secretaria Municipal de Administração para a solicitação dos produtos durante o prazo de 12 (doze) meses.
- 15.12. A existência de preços registrados não obriga o Município de Fundão a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultado a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.
- 15.13. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos servidores do almoxarifado deverão ser solicitadas à Unidade Requisitante, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

16. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

16.1. São obrigações do Contratante:

indicado pela Secretaria solicitante.

- 16.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 16.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- 16.1.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 16.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 16.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.
- 16.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 16.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 16.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 16.1.10. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 16.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 16.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 16.1.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 16.1.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 16.1.15 Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta para assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 16.1.16. Publicar o extrato da Ata de registro de preços, na forma da Lei;
- 16.1.17. Rejeitar, no todo ou em parte, o material entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite, através de servidor designado pela Autoridade competente.
- 16.1.18. Disponibilizar um servidor da unidade gestora solicitante para conferir a entrega dos objetos.



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

- 16.1.19. Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA.
- 16.1.20. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 16.1.21. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto.
- 16.1.22. Rejeitar no todo ou em parte, os objetos que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

16.2. São obrigações do Contratado:

- 16.2.1 . Assinar a Ata de Registro de Preços até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização;
- 16.2.2. Prestar os serviços sempre nas condições pactuadas, respondendo por eventuais danos que comprovadamente vier a causar em razão de inadimplemento;
- 16.2.3. Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado.
- 16.2.4. Realizar as entregas nos prazos e formas descritas no termo de referência.
- 16.2.5. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificações exigidas para a contratação.
- 16.2.6. Comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante em até 24 (vinte e quatro) horas.
- 16.2.7. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações.
- 16.2.8. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.
- 16.2.9 . Fornecer o objeto de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, sendo novo e de primeiro uso, fabricado de acordo com as normas técnicas em vigor e legislação pertinente, e prazo de garantia contra defeitos de fabricação.
- 16.2.10. Substituir os objetos fornecidos em desacordo com as especificações constantes no Termo, cabendo a CONTRATADA providenciar a reposição, sendo de sua inteira responsabilidade todas as despesas de devolução e entrega.



Processo nº:			
FI.	Rubrica		

16.2.11. A CONTRATADA deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

- 16.2.12. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do serviço contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.
- 16.2.13. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 16.2.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 16.2.15. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DE REAJUSTE

- 17.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando os produtos, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias REGULARIZADAS.
- 17.2. O eventual erro nos valores constantes da nota fiscal/fatura será comunicado à CONTRATADA, ficando o pagamento sustado/suspenso até a correção do erro.
- 6.3. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.
- 17.4. O CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que a qualquer título lhe forem devidas pela CONTRATADA, em decorrência de inadimplemento contratual;
- 17.5. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.
- 17.6. Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.
- 17.7. Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

 $VM = VF \times 0.33 \times ND$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira

VF = Valor da Nota Fiscal

ND = Número de dias em atraso



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

17.8. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária a ser indicada quando da formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

19. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 19.1. Inexistindo manifestação recursal ou decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Pregoeiro encaminhará o processo à Autoridade Superior que adjudicará o objeto ao licitante classificado em primeiro lugar e homologará o procedimento licitatório.
- 19.2. Homologado o resultado classificatório pela Autoridade Competente, será publicado nos meios oficiais.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 20.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.7. Os participantes do Certame deverão verificar diariamente as mensagens, alterações, informações e prazos, disponibilizadas pelo Pregoeiro via chat no sistema eletrônico (www.bll.org.br) até o encerramento final da Licitação com a adjudicação e homologação do Objeto.
- 20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

- 20.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.11. Informações complementares julgadas necessárias deverão ser solicitadas pelo interessado na Prefeitura Municipal de Fundão Setor de Licitações, com sede na Rua São José, nº 135, Centro, pelo telefone (27) 3267 -1565, no horário de expediente (das 07h00min às 16h00min), ou ainda, pelo e-mail: licitacao@fundao.es.gov.br.
- 20.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio da Prefeitura Municipal de Fundão <u>www.fundao.es.gov.br</u>, e na plataforma da BLL Bolsa de Licitações do Brasil <u>www.bllcompras.org.br</u>.
- 20.13. O preço máximo admitido para o presente processo licitatório é de:

		LOTE 1				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01.	AÇÚCAR CRISTAL:com aspecto característico: coloração branco, odor e sabor próprio. Não deverá apresentar mistura inadequada ao produto, presença de sujidades, formação de grumos, cheiro forte, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 kg.	PCT	08	100	18,99	1899,00
02.	AMENDOIM: torrado do grupo descascado e subgrupo despeliculado. Classe miúdo, subclasse bicolor e tipo único. Sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Livres de qualquer tipo de impurezas, sujidades e resíduos. Prazo de validade mínimo 06 (seis) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 gramas	PCT	02	10	13,62	136,20
03.	AMIDO DE MILHO:produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sâns e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade mínimo 12 (doze) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500g	PCT	02	20	8,99	179,80
04.	ARROZ BRANCO:tipo 1, classe longo fino. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e ou esverdeadas, perfurações, carunchos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg.	PCT	06	120	29,00	3.480,00



Processo nº:	
FI	Rubrica

6.	AVEIA EM FLOCOS: tipo fino, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, rico em fibras e proteínas. Deve estar isentas de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 200g AZEITE DE OLIVA: extravirgem, com acidez máxima de 0,8%, sem defeito organoléptico/sensorial,acondicionado em embalagem de 500ml, vidro ou enlatado. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	04	20	9,21	552,60 654,60
07.	CAFÉ EM PÓ:tipo 1, tradicional, torrado e moído, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem com 500g	PCT	05	60	15,35	921,00
08.	CANJIQUINHA: Canjiquinha de milho, amarela (Xerém), tipo 1, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	PCT	01	40	5,49	219,60
09.	FARINHA DE MANDIOCA FINA: farinha de mandioca, fina, branca, crua, primeira qualidade, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo. Embalagem de 1kg, Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PCT	03	50	7,59	379,50
10.	FARINHA DE ROSCA: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	02	30	9,60	288,00
11.	FARINHA DE TRIGO:tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar cor branca, estar isenta de umidade e impurezas. Embalagem plástica com 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.	КG	05	70	5,40	378,00
12.	FEIJÃO CARIOCA:tipo 1, não deverá apresentar perfurações, carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos – mofos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	PCT	05	100	9,37	937,00
13.	FEIJÃO PRETO:tipo 1, não deverá apresentar perfurações- carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos – mofos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar	РСТ	03	90	10,99	989,10



Processo nº:

FI. Rubrica

	da data de entrega. Embalagem de 1 kg.					
	FUBÁ :farinha de milho amarela, fina, pré-cozida, enriquecida de ferro e ácido fólico Embalagem plástica de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	PCT	02	50	4,95	247,50
15.	MILHO DE CANJICA: Milho de canjica branca, misturada, empeliculada, tipo 1. Embalagem plástica de 500 gramas, validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	02	20	7,80	156,00
	ÓLEO DE SOJA REFINADO: tipo 1, refinado, 100% de Soja com Adição de Antioxidantes, embalagem tipo PET lacrada. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 900 ml	UND	12	200	6,92	1384,00
	POLVILHO DOCE :de boa qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g . Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.	PCT	02	20	8,81	176,20
	SAL REFINADO IODADO:embalagem plástica de 1 kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PCT	03	50	3,00	150,00
	TAPIOCA :granulada, tipo 1, indicado para o preparo de cuscuz, bolo e pudim. Embalagem plástica, pacote de 500 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	03	20	6,86	137,20
	TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE):granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem plástica, resistente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	01	15	6,86	102,90
VALOR TOTAL DO LOTE						13.368,20

	LOTE 2							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNT	VALOR TOTAL		
01.	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL:enriquecido com vitaminas, preparado com ingredientes limpos, sem farinha em sua formulação, produto de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou enlatado com revestimento interno apropriado, vedada, isenta de ferrugem, amassados e substâncias nociva. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.	KG	06	80	21,21	1.696,80		



PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO

Processo nº:

FI. Rubrica

	DEPARTAMENTO	DE FICHA	OLS	т		
02.	BALAS MACIAS:Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades.	PCT	01	06	12,63	75,78
03.	BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE: cobertura fracionada tipo chocolate ao leite, em barra, de <u>boa qualidade,</u> Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1kg	UND	01	04	38,08	152,32
04.	BARRA DE CHOCOLATE BRANCO: cobertura fracionada tipo chocolate branco, em barra, de <u>boa qualidade.</u> Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	03	39,97	119,91
05.	BATATA PALHA:Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada, tipo palha, frita em óleo vegetal. De boa qualidade, com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Devem ser isentas de substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante Embalagem com 400g,	РСТ	02	40	12,60	504,00
06.	BOMBOM DE CHOCOLATE: Bombons sortidos de chocolate, com sabores variados, <u>boa qualidade</u> . Embalagem com peso aproximado de 250 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega na unidade requisitante	сх	02	20	13,99	279,80
07.	CEREAL INFANTIL: cereal infantil, Tipo mucilon, nutribom, milnutri, rico em vitaminas e minerais,desenvolvido especialmente para a nutrição de crianças a partir do 6 mês, a fim de atender as necessidades nutricionais desta fase. Nos sabores arroz, aveia, multicereais, milho, Embalagem aproximada 400g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	РСТ	02	70	13,78	964,60
08.	CHOCOLATE GRANULADO:confeito granulado macio de chocolate, colorido ou mesclado, produto de boa qualidade. Embalagem 150g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	01	20	6,15	123,00
09.	COCO RALADO: sem adição de açúcar, em flocos finos, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	UND	02	40	6,08	243,20
10.	CONFEITO DE CHOCOLATE COLORIDO: tipo				17,33	259,95



Processo nº:					
Fl.	Rubrica				

	chocolate ao leite, crocante por fora e macias por dentro. Ideal na decoração de bolos e sobremesas. Embalagem com 500g em pacotes plásticos, não violados e resistentes que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo.Deverá conter externamente os dados deidentificação,procedência,informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.						
11.	CREME DE LEITE: creme de leite UHT, sabor suave, consistente, firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo no mínimo 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante	UND	10	120	4,08	489,60	
12.	LEITE CONDENSADO:sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada ou lata, não amassada, contendo 395g de peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	UND	08	100	7,97	797,00	
13.	LEITE DE COCO:leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem com 200 ml. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da entrega do produtona unidade requisitante.	UND	02	20	4,48	89,60	
14.	LEITE UHT INTEGRAL:— composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1L. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	LT	12	1200	4,79	5748,00	
15.	PAÇOCA: Doce a base de amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Sem glúten. Caixa com 50 unidades de aproximadamente 20g cada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	сх	01	06	19,90	119,40	
VALOR TOTAL							
	VALOR TOTAL						

	LOTE 3						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNT	VALOR TOTAL	
01.	CAPELETTI: massa fresca de capelettipronta, com recheio sabor frango, carne ou queijo, Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1 Kg.	РСТ	01	30	24,50	735,00	
02.	MACARRÃO: Tipo espaguete,sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima	KG	05	60	6,99	419,40	



Processo nº:			
FI.	Rubrica		

	de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	,	3.20			
03.	MACARRÃO Tipo parafuso, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	KG	05	60	8,35	501,00
04.	MACARRÃO Tipo fazendinha ou letrinhas. Opção para ser consumida em sopas e para enriquecer caldos. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar mofos, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração não característica ou sabor alterado. Embalagem com 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	РСТ	02	20	6,36	127,20
05.	MACARRÃO PARA LASANHA: lâminas de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Ideal paraConfecção de lasanhas com molhos variados. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	РСТ	02	40	13,62	544,80
	VALOR TO	OTAL				2.327,40

		LOTE 4				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01.	BISCOITO DE POLVILHO: biscoito assado, sabor natural ou queijo, a base depolvilho, gordura vegetal, sal, ovo, leite em pó instantâneo e água. Sem glúten e gordura trans. Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 100g.	РСТ	05	60	4,59	275,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO

Processo nº:

Fl. Rubrica

	DLI AKIAMLINIC	DE LICHTY	OLU			
02.	BISCOITO DOCE: tipo maria ou maisena.composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	РСТ	05	90	5,50	495,00
03.	BISCOITO SALGADO: tipo Cream-Cracker, de textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	РСТ	05	80	5,59	447,20
04.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DOCE: sabores sortidos(coco, laranja, chocolate, leite, etc.) Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas).Validade mínima de 06 meses a contar da entrega naunidade requisitante. Pacote com 400g	РСТ	05	50	7,11	355,50
05.	COLORÍFICO (COLORAU):Pó fino, de coloração vermelho intenso, 80% urucum natural, sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Pacote de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a contar de entregana unidade requisitante	KG	01	15	20,78	311,70
06.	EXTRATO DE TOMATE: produzido com tomates frescos, açúcar e sal. Sem glúten, sem aromatizantes, sem conservantes e sem corantes artificiais. Isento de mofos ou material estranho. Embalagem tipo sachê com aproximadamente 340g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	06	80	4,11	328,80
07.	FERMENTO BIOLÓGICO fermento biológico, seco, instantâneo, para pães e pizzas. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada, contendo 10g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínima 10 (dez) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15	2,34	35,10
08.	FERMENTO QUÍMICO:fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem pote plástico em polietileno de alta densidade com tampa de rosca, contendo 100g de produto. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega naunidade requisitante.	UND	02	30	5,61	168,30
09.	GELATINA MORANGO: gelatina em pó, sabor morango. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150	2,23	334,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO

Processo nº:

Fl. Rubrica

	DEPARIAMENIC	DE LICHAÇ	,OE3			
10.	GELATINA SABOR UVA: gelatina em pó, sabor uva. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150	2,23	334,50
11.	GELATINA SABOR ABACAXI: gelatina em pó, sabor abacaxi. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150	2,23	334,50
12.	GELATINA SABOR LIMÃO: gelatina em pó, sabor limão. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150	2,23	334,50
13.	GELATINA SABOR FRAMBOESA: gelatina em pó, sabor framboesasortidos. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150	2,23	334,50
14.	GOIABADA: doce de goiaba (Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina), macia e avermelhada. Embalagem de 400g, Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15	6,99	104,85
15.	KETCHUP:composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem aproximada de 390g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	01	10	6,57	65,70
16.	MAIONESE: tipo tradicional, composto a base de ovos pasteurizados, óleo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem tipo sachê de 200g ou pote plástico de 250g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante.	UND	03	40	4,40	176,00
17.	MILHO DE PIPOCA:tipo 1, embalagem de plástica de 500 gramas. Deverá estar isento de larvas, insetos e sujidades. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	РСТ	04	50	4,59	229,50
18.	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho, água e sal. Sem conservantes. Acondicionado em embalagem tipo sachê ou lata com no mínimo 200g (drenado) do produto. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	04	70	4,62	323,40



Processo nº:

FI. Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

	DEPARTAMENTO	PLLICITAÇ	OLS		,	
20.	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.	PCT	05	100	6,28	628,00
21	MISTURA PARA BOLO SABOR ABACAXI:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.	РСТ	05	100	5,79	579,00
22.	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante	PCT	05	100	5,55	555,00
23.	MISTURA PARA BOLO SABOR FESTA:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante	PCT	05	100	5,79	579,00
24.	OREGANO: desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.	PCT	01	20	6,19	123,80



Processo nº:

Fl. Rubrica

25.	REFRIGERANTE SABOR DE COLA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa.A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	06	80	6,90	552,00 511,20
	REFRIGERANTE SABOR DE GUARANÁ: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	06	80	0,39	
27.	REFRIGERANTE SABOR DE UVA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa.A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	06	80	5,67	453,60
28.	REFRIGERANTE SABOR DE LARANJA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa.A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	06	80	5,78	462,40
29.	SARDINHA EM CONSERVA: sardinha com óleo, sem conservantes, sem glúten. Embalagem de aproximadamente 125g (84g drenado), integra, sem amassados, estofamento e ferrugem. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	UND	04	50	7,78	389,00
30.	TEMPERO COM ERVAS:tempero em pó sem pimenta, contendo uma combinação de ervas aromáticas e especiarias. Deve ser isento de glúten e glutamato monossódico. Deve conter registro do SIF. Embalagem aproximada de 100g Validade mínima de 12 meses.	UND	01	40	5,37	214,80
31.	VINAGRE: de vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	05	50	6,66	333,00
32.	ALHO IMPORTADO ARGENTINO:tipo 5/7, de primeira qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	KG	10	80	32,00	2.560,00



Processo nº:			
FI.	Rubrica		

VALOR TOTAL DO LOTE 12.929,75

		LOTE 5				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01.	IOGURTE DE FRUTAS:iogurte feito de leite integral com sabor e odor próprio do produto, com polpa natural de fruta, sabor morango. Embalagem de 1L. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	12	120	7,99	958,80
02.	MANTEIGA: Manteiga de primeira qualidade, com Sal, produzido a partir de creme de leite fresco. Embalagem: pote e tampa de poliestireno com 200g. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	01	50	11,40	570,00
03.	MARGARINA: Margarina cremosa com sal, 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. A embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	02	20	10,80	216,00
04.	POLPA DE FRUTA: sabor abacaxi,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	КG	05	50	21,40	1070,00
05.	POLPA DE FRUTA: sabor acerola,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50	22,50	1125,00
06.	POLPA DE FRUTA: sabor caju,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	40	21,00	840,00



Processo nº:	

FI. Rubrica

	DEI / IKI/ IMEI II C	DE LIOIT (Q	0 20			
07.	POLPA DE FRUTA:sabor goiaba,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	КG	03	70	22,89	1602,30
08.	POLPA DE FRUTA: sabor manga,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	70	22,50	1575,00
09.	POLPA DE FRUTA: sabor maracujá,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50	24,00	1200,00
10.	QUEIJO RALADO: tradicional, tipo parmesão ralado, pacote com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade do produto, peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	РСТ	02	30	10,18	305,40
11.	REQUEIJÃO CREMOSO:produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinqüenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	40	9,90	396,00
	VALOR T	OTAL	1		1	9.858,50
1						<u> </u>

	LOTE 6					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNT	VALOR TOTAL



Processo nº:	
	_

FI. Rubrica

ESTADO DO ESPÍRITO :	Santo
DEPARTAMENTO DE LICITA	\ÇÕES

01.	BACON: Produto de boa qualidade, congelado ou resfriado, com o mínimo de gordura. Em embalagem de 500 g ou 1 kg, fechamento à vácuo ou bem lacrado, com identificação do fornecedor, produto, data de fabricação, validade. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	01	40	31,15	1246,00
02.	CARNE BOVINA BIFE:tipo coxão mole, contra filé ou alcatra bifes com espessura de 0,5 (meio) cm, de 100 a 120g cada, sem pelanca, gordura ou sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.No rótulo deve conter dados do fabricante e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	кg	12	160	43,00	6.880,00
03.	CARNE BOVINA CUBOS:corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, cortada em cubos de aproximadamente 4 (quatro) centímetros, sem pelanca, máximo 10% de gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	180	28,10	5.058,00
04.	CARNE BOVINA MOÍDA: corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, moída, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	08	150	28,81	4.321,50
05.	CARNE SUÍNA:corte in natura sem osso; Tipo pernil ou lombo, cortado em bife, isca ou cubos, sem pele ou gordura visível; sem tempero; congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 1kg e com todas as informações do produto, de acordo com a legislação vigente.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	10	150	20,00	3.000,00



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

	DEPARIAMENIC	, DE FICHAÇ	OLS	Γ		
06.	CHARQUE DIANTEIRO: o produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, embalado a vácuo com 500g. o produto deverá conter odor agradável, consistência firme, no máximo 35% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, presenças de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não deve conter temperos, teor máximo de sal será de 12 á 15%, teor de umidade não deve ultrapassar 45%. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	РСТ	01	20	24,94	498,80
07.	FIGADO BOVINO: Bife de Fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característico do produto e isento de aditivos ou substâncias estranha ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (Física, químicas e organolépticas). Data de validade de no mínimo 3 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	30	17,72	531,60
08.	FRANGO COXA/SOBRECOXA: produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não deve apresentar nervoses (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Obs.: o produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso bruto do produto.	KG	25	300	11,19	3.357,00
09.	FRANGO FILÉ DE PEITO: limpo, sem osso, pele, gorduras ou similares (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem tipo bandejas). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspecionado pelo ministério da agricultura.Data de validade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	150	20,55	3.082,50
10.	LAGARTO:congelado, peça inteira em embalagem própria, de aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Com aproximadamente 1,5 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	01	40	35,67	1.426,80



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

11.	LINGUIÇA: Tipo calabresa, sem pimenta, aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	01	20	23,70	474,00
12.	LINGUIÇA: tipo toscano, sem pimenta, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no máximo de 3%.Pacote de 1kg. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	60	23,17	1390,20
13	PEIXE CAÇÃO: posta, limpo, congelado, íntegros, eviscerados, sem cartilagem, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Apresentar-se íntegro e sem pele e espinha. Sem adição de sal ou temperos.Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	05	80	27,27	2181,60
14.	PEIXE MERLUZA: Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em filés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Embalagem de 1 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	КG	05	100	50,55	5055,00
15.	SALSICHA: tipo cachorro quente, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Prazo validade 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	03	40	11,15	446,00
	VALOR TOTAL	DO LOTE			•	38.949,00

LOTE 7



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

	DEI AKIAMENIC	UNIDADE	QUANT.	QUANT.	VALOR	VALOR
ITEM		DE MEDIDA	MÍNIMA	MÁXIMA	UNT	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO					
	PIPOCA DOCE: ingredientes: canjica(milho) e					
1	açúcar. Não contemconservantes, pacote com				32,24	322,40
	50unidades de 15g, com validade de nomínimo 12				ĺ	,
	meses, contando apartir da data de entrega.	PCT	05	10		
	PIRULITO-: Pacote com 50 unidades, composição:				44.0=	440.50
2	açúcar, xarope de glicose, acidulantes ácido e				11,25	112,50
	cítricoe ácido málico, aromatizante, sucode frutas		0.5	4.0		
2	(maçã, uva, laranja,	PCT	05	10		
	morango, cereja e melancia). Com10 g cada unidade, com validade de nomínimo 12 meses,					
	contando apartir da data de entrega.					
	BOLOS COM COBERTURA DE					
3	CHOCOLATE:massa sabor cenoura, chocolate ou				31,96	1278,40
	baunilha, cobertos com cobertura sabor chocolate,					
	de primeira qualidade, fabricados no dia da	Kg	30	40		
	entrega.					
	BOLO SIMPLES: (sabores: laranja, chocolate, fubá, coco e mandioca, mandioca com coco ralado,				28,90	578,00
4	formigueiro) de primeira qualidade, fabricado no				20,00	070,00
-	dia da entrega, unidade contendo	UND	10	20		
	aproximadamente 1 kg.					
	BOLO CONFEITADO: Massa branca ou chocolate,					
_	com 2 recheios (brigadeiro, coco ou doce de leite) e				57,95	2318,00
5	cobertura de chantily ou granulado de chocolate.	W-	20	40		
	SALGADINHOS PEQUENOS: fritos, diversos de	Кд	20	40		
	primeira qualidade, tamanho pequeno (coxinha com				0,75	22.500,00
	recheio de frango, bolinha de				0,.0	
6	queijo com presunto, croquete de carne, risole com					
	recheio de frango, risole com recheio de milho com					
	catupiry, risole com recheio de carne moída).	UND	15000	30000		
	Devem ser fritos no dia da					
	entrega, próximo ao horário solicitado e não					
	devem estar amassados ou encharcados.					
	VALOR TO	OTAL				27.109,30
	VALOR TOTAL 21					

- 20.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 20.14.1. ANEXO I Termo de Referência
- 20.14.1.1. ANEXO II. Apêndice do Anexo I Estudo Técnico Preliminar e Formulário de riscos;
- 20.14.2. ANEXO III Formulário de Especificação e Preço;
- 20.14.3. ANEXO IV Modelo de Declaração para Outras Comprovações;
- 20.14.4. ANEXO V Minuta da Ata de Registro de Preços
- 20.14.5. ANEXO VI Minuta do Termo de Contrato.

Fundão, 18 de julho de 2024.

AUCELONIA MÁXIMA DA SILVA BORGES Secretária Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social



Processo nº:			
FI.	Rubrica		

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1 O presente termo de referência tem como objetivo registro de preço para a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios para atender a demanda da Casa de Passagem "Lar Feliz".
- 1.2 O presente Termo de Referência visa definir o conjunto de elementos e condições que irão nortear o processo licitatório para aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social SETHADES, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE, conforme especificações, descrições e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A Casa de Passagem "Lar Feliz" realiza o acolhimento de crianças e adolescentes que se encontram em situação de risco social, os mesmos permanecem no local até encontrarem um ambiente onde estejam fora de qualquer tipo de risco. O número de crianças é variável, dependendo da demanda municipal, sendo a entidade mantida essencialmente com recursos municipais próprios. As crianças e adolescentes que se encontram abrigadas realizam suas alimentações diárias no local. Os alimentos são preparados pelos Funcionários que trabalham na entidade, não havendo como precisar a quantidade exata de cada produto que será utilizada. Por esta razão se faz necessária à aquisição por registro de preço dos itens descritos. Os itens foram separados por itens em razão de similaridade, visando a facilitar o processo licitatório.
- 2.2. Cabe destacar também que a administração pretende realizar a contratação utilizando-se do sistema de registro de preço, uma vez que não é possível definir o quantitativo exato a ser adquirido em razão da natureza do objeto, conforme dispõe a lei 14.133/2021.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTIDADES, PRAZOS, LOCAIS PARA ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DOS SERVIDORES/MATERIAIS

- 3.1. Após a emissão das Autorizações de Fornecimento, os materiais especificados no objeto deverão ser entregues de acordo com a solicitação da Unidade Gestora Requisitante.
- 3.2. As especificações e quantidades seguirão a respectiva especificação:

	LOTE 1				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	
01.	AÇÚCAR CRISTAL: com aspecto característico: coloração branco, odor e sabor próprio. Não deverá apresentar mistura inadequada ao produto, presença de sujidades, formação de grumos, cheiro forte, sabor	РСТ	08	100	



Processo nº:	

FI. Rubrica

	alterado por mistura e peso insatisfatório. Validade			
	mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de			
	entrega. Embalagem de 5 kg.			
	AMENDOIM: torrado do grupo descascado e subgrupo despeliculado. Classe miúdo, subclasse bicolor e tipo único. Sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Livres de qualquer tipo de impurezas, sujidades e resíduos. Prazo de validade mínimo 06 (seis) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 gramas	РСТ	02	10
	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sâns e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade mínimo 12 (doze) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500g	PCT	02	20
	ARROZ BRANCO: tipo 1, classe longo fino. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e ou esverdeadas, perfurações, carunchos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg.	РСТ	06	120
	AVEIA EM FLOCOS: tipo fino, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, rico em fibras e proteínas. Deve estar isentas de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 200g	UND	04	60
6.	AZEITE DE OLIVA: extravirgem, com acidez máxima de 0,8%, sem defeito organoléptico/sensorial, acondicionado em embalagem de 500ml, vidro ou enlatado. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	20
	CAFÉ EM PÓ: tipo 1, tradicional, torrado e moído, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500g	РСТ	05	60
1		1		1



Processo nº:

FI. Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES 01 **PCT** 40 (Xerém), tipo 1, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg. 09. FARINHA DE MANDIOCA FINA: farinha de **PCT** 03 50 mandioca, fina, branca, crua, primeira qualidade, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo. Embalagem de 1kg, Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. FARINHA DE ROSCA: Obtida pela moagem de pães 10. torrados, acondicionada em pacotes PCT plásticos, 02 30 transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <u>11.</u> FARINHA DE TRIGO: tipo 1, sem fermento, KG 05 70 enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar cor branca, estar isenta de umidade e impurezas. Embalagem plástica com 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 12. FEIJÃO CARIOCA: tipo 1, não deverá apresentar **PCT** 05 100 perfurações, carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos - mofos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg. 13. FEIJÃO PRETO: tipo 1, não deverá apresentar PCT 03 90 perfurações- carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos - mofos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg. 14. FUBÁ: farinha de milho amarela, fina, pré-cozida, enriquecida de ferro e ácido fólico Embalagem plástica PCT 02 50 de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega na unidade requisitante. MILHO DE CANJICA: Milho de canjica branca, 15. misturada, empeliculada, tipo 1. Embalagem plástica **PCT** 02 20 de 500 gramas, validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. 16. ÓLEO DE SOJA REFINADO: tipo 1, refinado, 100% de Soja com Adição de Antioxidantes, embalagem tipo UND 12 200 PET lacrada. Com aspecto característico: cor, odor e



PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO

rrocesso nº:		
FI.	Rubrica	

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

	sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 900 ml			
17.	POLVILHO DOCE: de boa qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g . Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.	РСТ	02	20
18.	SAL REFINADO IODADO: embalagem plástica de 1 kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PCT	03	50
19.	TAPIOCA: granulada, tipo 1, indicado para o preparo de cuscuz, bolo e pudim. Embalagem plástica, pacote de 500 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	03	20
20.	TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE): granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem plástica, resistente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	01	15

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
01.	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL: enriquecido			
	com vitaminas, preparado com ingredientes limpos,	KG	06	80
	sem farinha em sua formulação, produto de 1ª			
	qualidade, acondicionado em embalagem de			
	polietileno atóxico ou enlatado com revestimento			
	interno apropriado, vedada, isenta de ferrugem,			
	amassados e substâncias nociva. Com aspecto			
	característico: cor, odor e sabor próprio. Validade			
	mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de			
	entrega. Embalagem de 1 Kg.			
02.	BALAS MACIAS: Produto preparado a base de	PCT	01	06
	açúcares fundidos e adicionado de substâncias que	PCI	U I	06
	caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos			
	essenciais e adicionados de outras substâncias			
	permitidas; a principal característica do produto é o de			
	apresentar-se macio, submetido a amassamento			
	mecânico até obtenção da consistência desejada.			
	Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi,			
	banana. Acondicionado em embalagem plástica com			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

	DEPARTAMENTO DE LICITAÇ	OES		
	100 unidades.			
03.	BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE: cobertura fracionada tipo chocolate ao leite, em barra, de <u>boa qualidade</u> , Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1kg	UND	01	04
04.	BARRA DE CHOCOLATE BRANCO: cobertura fracionada tipo chocolate branco, em barra, de <u>boa qualidade</u> , Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	03
05.	BATATA PALHA: Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada, tipo palha, frita em óleo vegetal. De boa qualidade, com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Devem ser isentas de substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante Embalagem com 400g,	PCT	02	40
06.	BOMBOM DE CHOCOLATE: Bombons sortidos de chocolate, com sabores variados, <u>boa qualidade</u> . Embalagem com peso aproximado de 250 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega na unidade requisitante	сх	02	20
07.	CEREAL INFANTIL: cereal infantil , Tipo mucilon, nutribom, milnutri, rico em vitaminas e minerais, desenvolvido especialmente para a nutrição de crianças a partir do 6 mês, a fim de atender as necessidades nutricionais desta fase. Nos sabores arroz, aveia, multicereais, milho, Embalagem aproximada 400g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	PCT	02	70
08.	CHOCOLATE GRANULADO: confeito granulado macio de chocolate, colorido ou mesclado, produto de boa qualidade. Embalagem 150g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade	UND	01	20



Processo nº:	
FI.	Rubrica

	requisitante.			
09.	COCO RALADO: sem adição de açúcar, em flocos finos, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	UND	02	40
10.	CONFEITO DE CHOCOLATE COLORIDO: tipo confeti, pastilhas confeitadas e coloridas sabor chocolate ao leite, crocante por fora e macias por dentro. Ideal na decoração de bolos e sobremesas. Embalagem com 500g em pacotes plásticos, não violados e resistentes que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PCT	01	15
11.	CREME DE LEITE: creme de leite UHT, sabor suave, consistente, firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo no mínimo 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	UND	10	120
12.	LEITE CONDENSADO: sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada ou lata, não amassada, contendo 395g de peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	UND	08	100
13.	LEITE DE COCO: leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem com 200 ml. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da entrega do produto na unidade requisitante.	UND	02	20
14.	LEITE UHT INTEGRAL: – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1L. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	LT	12	1200
15.	PAÇOCA: Doce a base de amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Sem glúten. Caixa com 50 unidades de aproximadamente 20g cada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. LOTE 3	сх	01	06
		UNIDADE DE	QŲANT.	QŲANT.
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	MÍNIMA	MÁXIMA



Processo nº:	
FI.	Rubrica

0.4	CAPELETTI: massa franca da capaletti prenta com	010		1
01.	CAPELETTI: massa fresca de capeletti pronta, com recheio sabor frango, carne ou queijo, Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega	PCT	01	30
	na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1 Kg.			
02.	MACARRÃO: Tipo espaguete, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade	KG	05	60
03.	requisitante. MACARRÃO Tipo parafuso, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	KG	05	60
04.	MACARÃO Tipo fazendinha ou letrinhas. Opção para ser consumida em sopas e para enriquecer caldos. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar mofos, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração não característica ou sabor alterado. Embalagem com 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	PCT	02	20
05.	MACARRÃO PARA LASANHA: lâminas de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Ideal para Confecção de lasanhas com molhos variados. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	РСТ	02	40
	20124			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA



Processo nº:	
FI.	Rubrica

01.	BISCOITO DE POLVILHO: biscoito assado, sabor natural ou queijo, a base de polvilho, gordura vegetal, sal, ovo, leite em pó instantâneo e água. Sem glúten e gordura trans. Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 100g.	РСТ	05	60
02.	BISCOITO DOCE: tipo maria ou maisena. composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	PCT	05	90
03.	BISCOITO SALGADO: tipo Cream-Cracker, de textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	PCT	05	80
04.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DOCE: sabores sortidos (coco, laranja, chocolate, leite, etc.) Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 meses a contar da entrega na unidade requisitante. Pacote com 400g	РСТ	05	50
05.	COLORÍFICO (COLORAU): Pó fino, de coloração vermelho intenso, 80% urucum natural, sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Pacote de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a contar de entrega na unidade requisitante	KG	01	15
06.	EXTRATO DE TOMATE : produzido com tomates frescos, açúcar e sal. Sem glúten, sem aromatizantes, sem conservantes e sem corantes artificiais. Isento de mofos ou material estranho. Embalagem tipo sachê com aproximadamente 340g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	06	80
07.	FERMENTO BIOLÓGICO fermento biológico, seco, instantâneo, para pães e pizzas. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada, contendo 10g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínima 10 (dez) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15



Processo nº:	
FI.	Rubrica

08.	FERMENTO QUÍMICO: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem pote plástico em polietileno de alta densidade com tampa de rosca, contendo 100g de produto. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	30
09.	GELATINA MORANGO: gelatina em pó, sabor morango. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
10.	GELATINA SABOR UVA: gelatina em pó, sabor uva. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
11.	GELATINA SABOR ABACAXI: gelatina em pó, sabor abacaxi. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
12.	GELATINA SABOR LIMÃO: gelatina em pó, sabor limão. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
13.	GELATINA SABOR FRAMBOESA: gelatina em pó, sabor framboesa sortidos. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
14.	GOIABADA: doce de goiaba (Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina), macia e avermelhada. Embalagem de 400g, Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15
15.	KETCHUP: composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem aproximada de 390g. Prazo de validade	UND	01	10



FI	Rubrica
Processo nº:	

	DEPARIAMENIO DE LICITAÇ	I I		
	mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.			
16.	MAIONESE: tipo tradicional, composto a base de ovos	LIND	00	40
	pasteurizados, óleo, sal, açúcar e outras substâncias	UND	03	40
	permitidas. Consistência cremosa, cor, cheiro e sabor			
	próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de			
	preparo em perfeito estado de conservação.			
	Embalagem tipo sachê de 200g ou pote plástico de			
	250g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses			
	a partir da data de entrega do produto na unidade			
	requisitante.			
17.	MILHO DE PIPOCA: tipo 1, embalagem de plástica de	PCT	0.4	50
	500 gramas. Deverá estar isento de larvas, insetos e sujidades. Validade mínima de 6 (seis) meses a	PCI	04	50
	contar da data de entrega na unidade requisitante.			
18.	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho,			
	água e sal. Sem conservantes. Acondicionado em	UND	04	70
	embalagem tipo sachê ou lata com no mínimo 200g			
	(drenado) do produto. Isento de mofos ou material			
	estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
19.				
	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE: mistura para preparo de bolo constituído de farinha de	PCT	05	100
	trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de			
	milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos			
	químicos, não admitindo adição de sojas e seus			
	derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de			
	agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor,			
	cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de			
	polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O			
	produto deverá apresentar validade mínima de 06			
	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.		Ti de la companya de	
20	MISTURA PARA BOLO SABOR ABACAXI: mistura	PCT	05	100
	para preparo de bolo constituído de farinha de trigo,	'3'		
	açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho,			
	sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos,			
	não admitindo adição de sojas e seus derivados,			
	deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou			
	leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e			
	sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno,			
	atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a			
	partir da data de entrega na unidade requisitante.			
	partir da data de entrega na unidade requisitante.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

04	DELYTICITY DE EIGHT (Ç			1
21.	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA: mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	РСТ	05	100
23.	MISTURA PARA BOLO SABOR FESTA: mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante ORÉGANO: desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor	PCT	05	20
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
24.	REFRIGERANTE SABOR DE COLA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	UND	06	80
25.	REFRIGERANTE SABOR DE GUARANÁ: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	UND	06	80



Processo nº:	
FI.	Rubrica

26.	REFRIGERANTE SABOR DE UVA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	UND	06	80
27.	REFRIGERANTE SABOR DE LARANJA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	UND	06	80
30.	SARDINHA EM CONSERVA: sardinha com óleo, sem conservantes, sem glúten. Embalagem de aproximadamente 125g (84g drenado), integra, sem amassados, estofamento e ferrugem. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	UND	04	50
31.	TEMPERO COM ERVAS: tempero em pó sem pimenta, contendo uma combinação de ervas aromáticas e especiarias. Deve ser isento de glúten e glutamato monossódico. Deve conter registro do SIF. Embalagem aproximada de 100g Validade mínima de 12 meses.	UND	01	40
32.	VINAGRE: de vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	50
33.	ALHO IMPORTADO ARGENTINO: tipo 5/7, de primeira qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	KG	10	80
	LOTE 5			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA



Processo	nº:

FI. Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

01.	IOGURTE DE FRUTAS: iogurte feito de leite integral com sabor e odor próprio do produto, com polpa natural de fruta, sabor morango. Embalagem de 1L. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	12	120
02.	MANTEIGA: Manteiga de primeira qualidade, com Sal, produzido a partir de creme de leite fresco. Embalagem: pote e tampa de poliestireno com 200g. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	01	50
03.	MARGARINA: Margarina cremosa com sal, 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. A embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	02	20
04.	POLPA DE FRUTA: sabor abacaxi, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	05	50
05.	POLPA DE FRUTA: sabor acerola, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50
06.	POLPA DE FRUTA: sabor caju, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	40
07.	POLPA DE FRUTA: sabor goiaba, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante.	KG	03	70



Processo nº:	
FI.	Rubrica

	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.			
08.	POLPA DE FRUTA: sabor manga, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	70
09.	POLPA DE FRUTA: sabor maracujá, 100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50
10.	QUEIJO RALADO: tradicional, tipo parmesão ralado, pacote com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade do produto, peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	PCT	02	30
11.	REQUEIJÃO CREMOSO: produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinqüenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	40
	LOTE 6			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
01.	BACON: Produto de boa qualidade, congelado ou resfriado, com o mínimo de gordura. Em embalagem de 500 g ou 1 kg, fechamento à vácuo ou bem lacrado, com identificação do fornecedor, produto, data de fabricação, validade. Prazo de validade	КG	01	40



Processo nº:	
FI.	Rubrica

	mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
02.	CARNE BOVINA BIFE: tipo coxão mole, contra filé ou alcatra bifes com espessura de 0,5 (meio) cm, de 100 a 120g cada, sem pelanca, gordura ou sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades de acordo com o cronograma de entrega. No rótulo deve conter dados do fabricante e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	160
03.	CARNE BOVINA CUBOS: corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, cortada em cubos de aproximadamente 4 (quatro) centímetros, sem pelanca, máximo 10% de gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	180
04.	CARNE BOVINA MOÍDA: corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, moída, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	08	150



Processo nº	:
FI.	Rubrica

	DEPARTAMENTO DE LICITAÇ	.OL3		
05.	CARNE SUÍNA: corte in natura sem osso; Tipo pernil ou lombo, cortado em bife, isca ou cubos, sem pele ou gordura visível; sem tempero; congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 1kg e com todas as informações do produto, de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	10	150
06.	CHARQUE DIANTEIRO: o produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, embalado a vácuo com 500g. o produto deverá conter odor agradável, consistência firme, no máximo 35% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, presenças de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não deve conter temperos, teor máximo de sal será de 12 á 15%, teor de umidade não deve ultrapassar 45%. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	РСТ	01	20
07.	FIGADO BOVINO: Bife de Fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característico do produto e isento de aditivos ou substâncias estranha ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (Física, químicas e organolépticas). Data de validade de no mínimo 3 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	30
08.	FRANGO COXA/SOBRECOXA: produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não deve apresentar nervoses (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Obs.: o produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso bruto do produto.	KG	25	300



Processo nº:	
FI.	Rubrica

00				
09.	FRANGO FILÉ DE PEITO: limpo, sem osso, pele, gorduras ou similares (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem tipo bandejas). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspecionado pelo ministério da agricultura. Data de validade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	150
10.	LAGARTO: congelado, peça inteira em embalagem própria, de aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Com aproximadamente 1,5 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	01	40
11.	LINGUIÇA: Tipo calabresa, sem pimenta, aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	01	20
12.	LINGUIÇA: tipo toscano, sem pimenta, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no máximo de 3%. Pacote de 1kg. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	60
13	PEIXE CAÇÃO: posta, limpo, congelado, íntegros, eviscerados, sem cartilagem, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Apresentar-se íntegro e sem pele e espinha. Sem adição de sal ou temperos. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	05	80



Processo nº:	

FI. Rubrica

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

14.	PEIXE MERLUZA: Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em filés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Embalagem de 1 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	KG	05	100
15.	SALSICHA: tipo cachorro quente, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Prazo validade 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	03	40

LOTE 7

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
1.	PIPOCA DOCE: ingredientes: canjica (milho) e açúcar. Não contem conservantes, pacote com 50 unidades de 15g, com validade de no mínimo 12			
	meses, contando a partir da data de entrega.	PCT	05	10
2.	PIRULITO-: Pacote com 50 unidades, composição: açúcar, xarope de glicose, acidulantes ácido e cítrico e ácido málico, aromatizante, suco de frutas (maçã, uva, laranja, morango, cereja e melancia). Com 10 g cada unidade, com validade de no mínimo 12 meses,	РСТ	05	10
	contando a partir da data de entrega.			
3.	BOLOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE: massa sabor cenoura, chocolate ou baunilha, cobertos com cobertura sabor chocolate, de primeira qualidade, fabricados no dia da entrega.	Kg	30	40
4.	BOLO SIMPLES: (sabores: laranja, chocolate, fubá, coco e mandioca, mandioca com coco ralado, formigueiro) de primeira qualidade, fabricado no dia da entrega, unidade contendo aproximadamente 1 kg.	UND	10	20
5.	BOLO CONFEITADO: Massa branca ou chocolate, com 2 recheios (brigadeiro, coco ou doce de leite) e cobertura de chantily ou granulado de chocolate.	Kg	20	40
6.	SALGADINHOS PEQUENOS: fritos, diversos de primeira qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de frango, risole com recheio de milho com catupiry, risole com recheio de carne moída).	UND	15000	30000



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

Devem ser fritos no dia da entrega, próximo ao horário solicitado e não

entrega, próximo ao horário solicitado e não devem estar amassados ou encharcados.

4. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO A SER EXECUTADO

4.2 Os itens serão solicitados mediante a necessidade da secretaria solicitante. Serão entregas na Casa de Passagem "Lar Feliz" localizada na Rua Luisa Gron Pratti, nº 51, centro Fundão/ES, no horário de 08:00hs às 15:00hs.

5. DA MODALIDADE

- 5.1 A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei nº 14.133/2021 e demais normativos que regem a matéria e exigências estabelecidas neste Edital.
- 5.2 Objetivando que mais empresas se interessem em participar do certame, sugerimos a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, Tipo Menor Preço POR LOTE, por meio de Sistema de Registro de Preços conforme especificações, descrições e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência

6. CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO COMUM

6.1. Os serviços a serem contratados na presente licitação enquadram-se na definição de serviços caracterizados como comuns para efeito de utilização da modalidade pregão eletrônico, tendo em vista que possuem padrões de desempenho e características gerais e especificas, de aferição simples, cujos padrões de qualidade são objetivamente definidos por meios de especificações usuais no mercado.

7. DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

7.1. DOS GÊNEROS ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS

- 7.1.1 As embalagens deverão ser resistentes, de polietileno atóxico, não violadas, que garantam a integridade dos produtos.
- 7.1.2 Cada embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Embalagem deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas ou larvas.

7.2 DOS GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL

- 7.2.1 As embalagens deverão ser resistentes, de polietileno atóxico, não violadas e que garantam a integridade dos produtos.
- 7.2.2 A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data da embalagem e selo de inspeção do órgão



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

competente SIF, SIE ou SIM e carimbos oficiais; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Embalagem deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas ou larvas.

8. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

8.1. A ata terá vigência de 01 (um) ano. O fornecimento dos produtos será por meio de entrega mensal ou de forma gradativa e de acordo com a necessidade da entidade Casa de Passagem "Lar Feliz". Por se tratarem de produtos consumíveis o cronograma de entregas será mensal, sendo a secretaria solicitante responsável por encaminhar a cada dia 30 (Trinta) a quantidade desejada de cada produto. A entrega deverá ser feita em até 10 (dez) dias após a entrega do cronograma mensal.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 9.1. A adjudicatária deverá assinar a Ata de Registro de Preços em até 05 (cinco) dias, contados da data de recebimento da convocação.
- 9.2. O prazo para a assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por uma única vez, desde que solicitado formalmente durante o prazo transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 9.3 A Ata de registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município.
- 9.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata na Lei nº 14.133/2021.
- 9.5. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a Contratante não será obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

- 10.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando os produtos, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias REGULARIZADAS.
- 10.2. O eventual erro nos valores constantes da nota fiscal/fatura será comunicado à CONTRATADA, ficando o pagamento sustado/suspenso até a correção do erro.
- 10.3. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- 10.4. O CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que a qualquer título lhe forem devidas pela CONTRATADA, em decorrência de inadimplemento contratual;
- 10.5. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.
- 10.6 Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.
- 10.7. Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

 $VM = VF \times 0.33 \times ND$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira

VF = Valor da Nota Fiscal

ND = Número de dias em atraso

10.8. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

11. EXIGÊNCIAS DA HABILITAÇÃO

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

- 11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 11.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 11.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 11.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 11.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



Processo nº:	
FI.	Rubrica

- 11.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 11.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 11.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

QUALIFICAÇÕES ECONÔMICO-FINANCEIRAS

- 11.9. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5°, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 11.10. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Não será exigida a Qualificação Técnica para a presente contratação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Assinar a Ata de Registro de Preços até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.
- 12.2 Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado.
- 12.3 Realizar as entregas nos prazos e formas descritas no termo de referência.
- 12.4 Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificações exigidas para a contratação.
- 12.5 Comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante em até 24 (vinte e quatro) horas.
- 12.6 Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

12.7 - Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

- 12.8 Fornecer o objeto de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, sendo novo e de primeiro uso, fabricado de acordo com as normas técnicas em vigor e legislação pertinente, e prazo de garantia contra defeitos de fabricação.
- 12.9 Substituir os objetos fornecidos em desacordo com as especificações constantes deste Termo, cabendo a CONTRATADA providenciar a reposição, sendo de sua inteira responsabilidade todas as despesas de devolução e entrega

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1 Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta para assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 11.2 Publicar o extrato da Ata, na forma da Lei;
- 11.3 Acompanhar, fiscalizar, conferir, avaliar o fornecimento e as obrigações da CONTRATADA.
- 11.4 Rejeitar, no todo ou em parte, o material entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite, através de servidor designado pela Autoridade competente.
- 11.5. Disponibilizar um servidor de cada secretaria participante para conferir a entrega dos objetos;
- 11.6. Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA.
- 11.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 11.8. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto 1.1.
- 11.9. Efetuar o pagamento da empresa vencedora na forma convencionada nos termos deste Termo, após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.
- 11.10. Rejeitar no todo ou em parte, os objetos que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

14. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA DO CONTRATO



Processo nº:	
Fl.	Rubrica

- 14.1 Prazos de vigência do Contrato e da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante aditamento, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações;
- 12.2 São partes integrantes do contrato a ser assinada, como se transcritos nele estivessem, a licitação que dará origem à contratação, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que darão suporte ao julgamento desta licitação. Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostas ou contratadas da contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.
- 12.3 São de responsabilidade da contratada, eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao respectivo Edital e à execução do Contrato Administrativo.

15. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

- 15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado serão realizados pela Prefeitura Municipal de Fundão, especificamente pela Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social que designará formalmente, através de competente portaria, o servidor responsável para acompanhar a execução do serviço.
- 15.2. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato caberão a Contratante, através de servidor designado, com poderes para verificar se o que foi contratado está sendo entregue de acordo com o previsto em CONTRATO, fazer advertência quanto qualquer descumprimento acordado neste termo de referência, aplicar multas e demais ações necessárias a Contratada.
- 13.3. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 15.4. Os documentos fiscais correspondentes ao fornecimento do objeto serão atestados por servidor designado para este fim.
- 13.5. O endereço eletrônico oficial para envios de documentos é sethas@fundao.es.gov.br.
- 15.6. Não obstante a EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO responsável pela execução dos serviços, à Prefeitura Municipal de Fundão reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pelo fiscal do contrato, ou por comissão de servidores especialmente designados pela Prefeitura Municipal de Fundão. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

15.1 A Secretaria Municipal do Trabalho, da Habitação e Assistência Social indica a servidora Sra. CARLA BERENICE RIBEIRO BUZO, coordenadora da entidade, para exercer a fiscalização do presente contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1 15.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto licitado, a CONTRATANTE poderá garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento), no caso de inexecução total, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- c) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, deixar de atender totalmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- d) Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, atender parcialmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial;
- e) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por até 02 anos.
- 16.2. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a CONTRATADA que:
- a) Ensejar o retardamento da execução do objeto contratado;
- b) Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizer declaração falsa;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Falhar ou fraudar na execução do objeto contratado.
- 16.3. A CONTRATADA estará sujeita a penalidades por:
- a) Não se manter em situação regular no decorrer da execução do objeto;
- b) Descumprir os prazos e condições previstas no presente Termo de Referência.
- 16.4. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração pode ser aplicadas à CONTRATADA, juntamente com a multa, descontada dos pagamentos a serem efetuados.



Processo nº:			
FI.	Rubrica		

17 RECURSO ORÇAMENTÁRIO

17.1. As despesas inerentes a este Pregão correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias: 17.1.1. SECRETARIA DE TRABALHO, HABITAÇÃO, ASSISTÊNCIA E DEFESA SOCIAL 008100.0812200022.033 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SETHAS 33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA

Ficha: 0000023

Fonte: 170400000000

18. DA RESPONSABILIDADE DE ELABORAÇÃO TERMO DE REFERENCIA

18.1 Este termo foi elaborado por:

FUNÇÃO	NOME DO(A) SERVIDOR(A)	MATRÍCULA	CIÊNCIA
Presidente da Equipe	LILIAN DUARTE	012977	
Integrante Administrativo	PRISCILA DA SILVA DE PAULA	410944	
Integrante requisitante	ELISANGELA RODRIGUES BARBOSA MELO		

Fundão/ES, 14 de junho de 2024.

Termo de Referência aprovado pela Secretária Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social

AUCELONIA MÁXIMA DA SILVA BORGES

Secretária Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social

ANEXO II APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – Descrição da necessidade da contratação – (Obrigatório) O presente termo de referência tem como objetivo registro de preço para a contratação de empresa para ofornecimento de gêneros alimentícios para atender a demanda da Casa de Passagem "Lar Feliz". II – Área requisitante Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social



Processo nº:	
FI.	Rubrica

III – Descrição dos Requisitos da Contratação – (Facultativo)

0Trata-se do fornecimento de alimentos suficientes para atender as demandas da Casa de Passagem "Lar Feliz".

IV - Levantamento de mercado – (Facultativo)

Em razão da peculiaridade do serviço a que se pretende contratar, não foi possível realizar levantamento de mercado.

V - Descrição da solução como um todo – (Facultativo)

A ata de registro de preços se faz necessária, uma vez que, somente no momento da realização das ações será possível precisar o quantitativo a ser adquirido.

VI - Estimativa das quantidades a serem contratadas – (Obrigatório)

	LOTE 1			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDID A	QNT. MÍN	QNT. MÁX
01.	AÇÚCAR CRISTAL:com aspecto característico: coloração branco, odor e sabor próprio. Não deverá apresentar mistura inadequada ao produto, presença de sujidades, formação de grumos, cheiro forte, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 kg.	РСТ	08	100
02.	AMENDOIM: torrado do grupo descascado e subgrupo despeliculado. Classe miúdo, subclasse bicolor e tipo único. Sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Livres de qualquer tipo de impurezas, sujidades e resíduos. Prazo de validade mínimo 06 (seis) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 gramas	PCT	02	10
03.	AMIDO DE MILHO:produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sâns e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade mínimo 12 (doze) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500g	РСТ	02	20
04.	ARROZ BRANCO:tipo 1, classe longo fino. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e ou esverdeadas, perfurações, carunchos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg.	PCT	06	120
05.	AVEIA EM FLOCOS: tipo fino, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, rico em fibras e proteínas. Deve estar isentas de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 200g	UND	04	60
6.	AZEITE DE OLIVA :extravirgem, com acidez máxima de 0,8%, sem defeito organoléptico/sensorial,acondicionado em embalagem de 500ml, vidro ou enlatado. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	20



Processo nº:

Fl. Rubrica

07	DEPARIAMENTO DE LICITAÇÕES			
07.	CAFÉ EM PÓ:tipo 1, tradicional, torrado e moído, acondicionado em	PCT	05	60
	embalagem de polietileno resistente, atóxica, isento de sujidades,	PCI	US	60
	parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis)			
	meses a contar da data de entregana unidade requisitante.			
	Embalagem com 500g			
08.	CANJIQUINHA:Canjiquinha de milho, amarela (Xerém), tipo 1, com			
	aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de	PCT	01	40
	06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg.			
09.	FARINHA DE MANDIOCA FINA: farinha de mandioca, fina, branca,			
	crua, primeira qualidade, embalada em pacotes plásticos,	PCT	03	50
	transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a			
	integridade dos produtos até o momento do consumo. Embalagem de			
	1kg, Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a			
	partir da data da entrega na unidade requisitante.			
10.	FARINHA DE ROSCA:Obtida pela moagem de pães torrados,			
	acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não	PCT	02	30
	violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o			
	momento do consumo. Embalagem com 500g. Validade mínima de			
11.	06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. FARINHA DE TRIGO:tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e			
11.	ácido fólico. Deve apresentar cor branca, estar isenta de umidade e	KG	05	70
	impurezas. Embalagem plástica com 1kg. O produto deverá	NG	05	/ / /
	apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de			
	entregana unidade requisitante.			
12.	·			
12.	FEIJÃO CARIOCA:tipo 1, não deverá apresentar perfurações,	PCT	05	100
	carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos – mofos. Com			100
	aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza			
	de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de			
10	entrega. Embalagem de 1 kg.			
13.	FEIJÃO PRETO:tipo 1, não deverá apresentar perfurações-	ВОТ		
	carunchos ou outros insetos, não devem estar murchos – mofos. Com	PCT	03	90
	aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza			
	de 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de			
	entrega. Embalagem de 1 kg.			
14.	FUBÁ :farinha de milho amarela, fina, pré-cozida, enriquecida de ferro			
	e ácido fólico Embalagem plástica de 01 kg. A embalagem deve estar	PCT	02	50
	intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da			
	entrega na unidade requisitante.			
15.	MILHO DE CANJICA:Milho de canjica branca, misturada,			
	empeliculada, tipo 1. Embalagem plástica de 500 gramas, validade	PCT	02	20
	mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
16.	ÓLEO DE SOJA REFINADO:tipo 1, refinado, 100% de Soja com		4.5	
	Adição de Antioxidantes, embalagem tipo PET lacrada. Com aspecto	UND	12	200
	característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12			
4-7	(doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 900 ml			
17.	POLVILHO DOCE:de boa qualidade, fabricado a partir de matérias	DOT		
	primas sãs e limpas. Embalagem de 500g . Validade mínima de 12	PCT	02	20
10	(doze) meses, a partir da data de entrega.			
18.	SAL REFINADO IODADO:embalagem plástica de 1 kg, inviolada, não	DOT		
	furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras	PCT	03	50
	impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde			
	humana. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze)			
	meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.			
		_		
19.	TAPIOCA:granulada, tipo 1, indicado para o preparo de cuscuz, bolo			
19.	TAPIOCA :granulada, tipo 1, indicado para o preparo de cuscuz, bolo e pudim. Embalagem plástica, pacote de 500 gramas, validade	UND	03	20
19.		UND	03	20



Processo nº:

FI.	Rubrica
-----	---------

PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES 20. TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE):granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem plástica, resistente, contendo 500g, KG 01 15 com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. LOTE 2 ITEM DESCRIÇÃO UND QNT. QNT. **MEDID** MÍN MÁX Α ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL:enriquecido com vitaminas, 01. KG 06 80 preparado com ingredientes limpos, sem farinha em sua formulação, produto de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou enlatado com revestimento interno apropriado, vedada, isenta de ferrugem, amassados e substâncias nociva. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. 02. BALAS MACIAS: Produto preparado a base de açúcares fundidos e PCT 01 06 adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE: cobertura fracionada tipo 03. chocolate ao leite, em barra, de boa qualidade, Indicado para preparo UND 01 04 de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1kg 04. BARRA DE CHOCOLATE BRANCO: cobertura fracionada tipo UND chocolate branco, em barra, de boa qualidade, Indicado para preparo 01 0.3 de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. 05. BATATA PALHA: Produto obtido a partir do processamento da batata PCT 02 40 descascada, ralada, tipo palha, frita em óleo vegetal. De boa qualidade, com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Devem ser isentas de substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante Embalagem com 400g, BOMBOM DE CHOCOLATE: Bombons sortidos de chocolate, com 06. CX 02 20 sabores variados, boa qualidade. Embalagem com peso aproximado de 250 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega na unidade requisitante CEREAL INFANTIL: cereal infantil, Tipo mucilon, nutribom, milnutri, 07. rico em vitaminas e minerais, desenvolvido especialmente para a **PCT** 70 02 nutrição de crianças a partir do 6 mês, a fim de atender as necessidades nutricionais desta fase. Nos sabores arroz, aveia, multicereais, milho, Embalagem aproximada 400g. Validade mínima



Processo nº	:		
FI. Rubrica			

	de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante			
08.	CHOCOLATE GRANULADO: confeito granulado macio de chocolate, colorido ou mesclado, produto de boa qualidade. Embalagem 150g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	01	20
09.	COCO RALADO: sem adição de açúcar, em flocos finos, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	UND	02	40
10.	CONFEITO DE CHOCOLATE COLORIDO: tipo confeti,pastilhas confeitadas e coloridas sabor chocolate ao leite, crocante por fora e macias por dentro. Ideal na decoração de bolos e sobremesas. Embalagem com 500g em pacotes plásticos, não violados e resistentes que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo.Deverá conter externamente os dados deidentificação,procedência,informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PCT	01	15
11.	CREME DE LEITE: creme de leite UHT, sabor suave, consistente, firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo no mínimo 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante	UND	10	120
12.	LEITE CONDENSADO:sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada ou lata, não amassada, contendo 395g de peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	UND	08	100
13.	LEITE DE COCO:leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem com 200 ml. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da entrega do produtona unidade requisitante.	UND	02	20
14.	LEITE UHT INTEGRAL:— composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1L. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	LT	12	1200
15.	PAÇOCA:Doce a base de amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Sem glúten. Caixa com 50 unidades de aproximadamente 20g cada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	сх	01	06
	LOTE 3			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDID A	QNT. MÍN	QNT. MÁX
01.	CAPELETTI: massa fresca de capelettipronta, com recheio sabor frango, carne ou queijo, Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1 Kg.	PCT	01	30



Processo nº:	
FI.	Rubrica

00	MACADRÃO. Timo consciunto câmpelo, compelino, de tripo, vice em			
02.	MACARRÃO: Tipo espaguete,sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	KG	05	60
03.	MACARRÃO Tipo parafuso, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.	КG	05	60
04.	MACARRÃO Tipo fazendinha ou letrinhas. Opção para ser consumida em sopas e para enriquecer caldos. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar mofos, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração não característica ou sabor alterado. Embalagem com 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.	PCT	02	20
05.	MACARRÃO PARA LASANHA:lâminas de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Ideal paraConfecção de lasanhas com molhos variados. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	РСТ	02	40
	LOTE 4			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDID A	QNT. MÍN	QNT. MÁX
01.	BISCOITO DE POLVILHO:biscoito assado, sabor natural ou queijo, a base depolvilho, gordura vegetal, sal, ovo, leite em pó instantâneo e água. Sem glúten e gordura trans. Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 100g.	PCT	05	60
02.	btipo maria ou maisena.composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	PCT	05	90
03.	BISCOITO SALGADO:tipo Cream-Cracker, de textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.	РСТ	05	80
04.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DOCE: sabores sortidos(coco, laranja, chocolate, leite, etc.) Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06	РСТ	05	50



Processo nº:

Fl. Rubrica

	DEPARTAMENTO DE LICHAÇÕES			1
05.	COLORÍFICO (COLORAU):Pó fino, de coloração vermelho intenso, 80% urucum natural, sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Pacote de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a contar de entregana unidade requisitante	KG	01	15
06.	EXTRATO DE TOMATE: produzido com tomates frescos, açúcar e sal. Sem glúten, sem aromatizantes, sem conservantes e sem corantes artificiais. Isento de mofos ou material estranho. Embalagem tipo sachê com aproximadamente 340g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	06	80
07.	FERMENTO BIOLÓGICO fermento biológico, seco, instantâneo, para pães e pizzas. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada, contendo 10g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínima 10 (dez) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15
08.	FERMENTO QUÍMICO :fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem pote plástico em polietileno de alta densidade com tampa de rosca, contendo 100g de produto. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega naunidade requisitante.	UND	02	30
09.	GELATINA MORANGO :gelatina em pó, sabor morango. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
10.	GELATINA SABOR UVA :gelatina em pó, sabor uva. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
11.	GELATINA SABOR ABACAXI:gelatina em pó, sabor abacaxi. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
12.	GELATINA SABOR LIMÃO: gelatina em pó, sabor limão. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
13.	GELATINA SABOR FRAMBOESA: gelatina em pó, sabor framboesasortidos. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	05	150
14.	GOIABADA: doce de goiaba (Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina), macia e avermelhada. Embalagem de 400g, Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	01	15
15.	KETCHUP: composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem aproximada de 390g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	01	10



Processo nº:

FI. Rubrica

4.0				
17.	MAIONESE: tipo tradicional, composto a base de ovos pasteurizados, óleo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem tipo sachê de 200g ou pote plástico de 250g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante. MILHO DE PIPOCA:tipo 1, embalagem de plástica de 500 gramas.	UND	03	40
	Deverá estar isento de larvas, insetos e sujidades. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	04	50
18.	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho, água e sal. Sem conservantes. Acondicionado em embalagem tipo sachê ou lata com no mínimo 200g (drenado) do produto. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante.	UND	04	70
19.	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.	PCT	05	100
20	MISTURA PARA BOLO SABOR ABACAXI:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.	PCT	05	100
21.	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante	PCT	05	100
22.	MISTURA PARA BOLO SABOR FESTA:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante	PCT	05	100
23.	ORÉGANO: desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana	РСТ	01	20



Processo nº	:
Fl.	Rubrica

	unidade requisitante.			
24.	I NEFNICENANTE SABON DE COLA. GAITAIA DE 2 IUIUS, DE DITUEITA I		06	80
25.	REFRIGERANTE SABOR DE GUARANÁ:garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	UND 06 80	
26.	REFRIGERANTE SABOR DE UVA:garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.	UND	06	80
27.	REFRIGERANTE SABOR DE LARANJA:garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.		06	80
28.			04	50
29.	TEMPERO COM ERVAS :tempero em pó sem pimenta, contendo uma combinação de ervas aromáticas e especiarias. Deve ser isento de glúten e glutamato monossódico. Deve conter registro do SIF. Embalagem aproximada de 100g Validade mínima de 12 meses.	UND	01	40
30.	VINAGRE:de vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.		05	50
31.	ALHO IMPORTADO ARGENTINO:tipo 5/7, de primeira qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	KG	10	80
	LOTE 5			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDID A	QNT. MÍN	QNT. MÁX
01.	IOGURTE DE FRUTAS:iogurte feito de leite integral com sabor e odor próprio do produto, com polpa natural de fruta, sabor morango. Embalagem de 1L. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega na unidade requisitante.		12	120



Processo nº:

Fl. Rubrica

	DELYNOUS DE LICHAÇÕES		1	
02.	MANTEIGA: Manteiga de primeira qualidade, com Sal, produzido a partir de creme de leite fresco. Embalagem: pote e tampa de poliestireno com 200g. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	01	50
03.	MARGARINA: Margarina cremosa com sal, 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. A embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.	UND	02	20
04.	POLPA DE FRUTA: sabor abacaxi,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	05	50
05.	POLPA DE FRUTA: sabor acerola,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50
06.	POLPA DE FRUTA: sabor caju,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	40
07.	POLPA DE FRUTA:sabor goiaba,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	70
08.	POLPA DE FRUTA: sabor manga,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	70
09.	POLPA DE FRUTA: sabor maracujá,100% natural, sem aditivos químicos, integral, composição 100% de polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	03	50
10.	QUEIJO RALADO:tradicional, tipo parmesão ralado, pacote com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade do produto, peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	РСТ	02	30



Processo nº:

Fl. Rubrica

11.	REQUEIJÃO CREMOSO:produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinqüenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	UND	02	40
	LOTE 6			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDID A	QNT MÍN	QNT MÁX
01.			01	40
02.	CARNE BOVINA BIFE:tipo coxão mole, contra filé ou alcatra bifes com espessura de 0,5 (meio) cm, de 100 a 120g cada, sem pelanca, gordura ou sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.No rótulo deve conter dados do fabricante e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.		12	160
03.	CARNE BOVINA CUBOS:corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, cortada em cubos de aproximadamente 4 (quatro) centímetros, sem pelanca, máximo 10% de gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12	180
04.	CARNE BOVINA MOÍDA:corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, moída, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	08	150
05.	CARNE SUÍNA:corte in natura sem osso; Tipo pernil ou lombo, cortado em bife, isca ou cubos, sem pele ou gordura visível; sem tempero; congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 1kg e com todas as informações do produto, de acordo com a legislação vigente.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	10	150



Processo nº:

Fl. Rubrica

0.0	CHAPOUE DIANTEIDO: mandute devent emanentes manietre no	1		
06.	CHARQUE DIANTEIRO:o produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, embalado a vácuo com 500g. o produto deverá conter odor agradável, consistência firme, no máximo 35% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, presenças de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não deve conter temperos, teor máximo de sal será de 12 á 15%, teor de umidade não deve ultrapassar 45%. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	01	20
07.	FIGADO BOVINO: Bife de Fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característico do produto e isento de aditivos ou substâncias estranha ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (Física, químicas e organolépticas). Data de validade de no mínimo 3 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	30
08.	FRANGO COXA/SOBRECOXA: produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não deve apresentar nervoses (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Obs.: o produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso bruto do produto.	KG	25	300
09.	FRANGO FILÉ DE PEITO:limpo, sem osso, pele, gorduras ou similares (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem tipo bandejas). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspecionado pelo ministério da agricultura.Data de validade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	КG	12	150
10.	LAGARTO:congelado, peça inteira em embalagem própria, de aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Com aproximadamente 1,5 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	КG	01	40
11.	LINGUIÇA:Tipo calabresa, sem pimenta, aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	01	20
12.	LINGUIÇA :tipo toscano, sem pimenta, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no máximo de 3%.Pacote de 1kg. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	KG	02	60



FI. Rubrica

Processo no:

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

13	PEIXE CAÇÃO:posta, limpo, congelado, íntegros, eviscerados, sem	KG	05	80
	cartilagem, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e	, KG	US	80
	odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de			
	resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e			
	desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância			
	contaminante. Apresentar-se íntegro e sem pele e espinha. Sem			
	adição de sal ou temperos.Embalagem de 1 kg. Validade mínima de			
	12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
14.	PEIXE MERLUZA:Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou	V.C	0.5	400
	escamas, sem espinha, fatiados em filés de 120g em média,	KG	05	100
	congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias			
	estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que			
	alterem suas características naturais (físicas, químicas e			
	organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da			
	Agricultura.Embalagem de 1 kg. Data de validade de no mínimo 06			
	(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante			
15.	SALSICHA: tipo cachorro quente, origem carne suína e bovina,	V~	0.2	40
	temperatura conservação 4°C, tipo tradicional, características	Kg	03	40
	adicionais embalada e resfriada. Prazo validade 03 (três) meses a			
	contar da data de entrega na unidade requisitante.			
	LOTE 7			
		UND	QNT	QNT
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDID	MÍN	MÁX
	22001113710	A		Ot
	PIPOCA DOCE: ingredientes: canjica(milho) e açúcar. Não			
1	contemconservantes, pacote com 50unidades de 15g, com			
	validade de nomínimo 12 meses, contando apartir da data de	ВОТ	0.5	40
	entrega.	PCT	05	10
	PIRULITO-: Pacote com 50 unidades, composição: açúcar, xarope			
2	de glicose, acidulantes ácido e cítricoe ácido málico, aromatizante,			
	sucode frutas (maçã, uva, laranja,	PCT	05	10
	morango, cereja e melancia). Com10 g cada unidade, com validade	PCI	05	10
	de nomínimo 12 meses, contando apartir da data de entrega.			
	BOLOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE:massa sabor			
3	cenoura, chocolate ou baunilha, cobertos com cobertura sabor			
	chocolate, de primeira qualidade, fabricados no dia da entrega.	Kg	30	40
	BOLO SIMPLES: (sabores: laranja, chocolate, fubá, coco e	rvy	30	40
4	mandioca, mandioca com coco ralado, formigueiro) de primeira			
	qualidade, fabricado no dia da entrega, unidade contendo			
	aproximadamente 1 kg.	UND	10	20
	BOLO CONFEITADO: Massa branca ou chocolate, com 2 recheios			
5	(brigadeiro, coco ou doce de leite) e cobertura de chantily ou			
	granulado de chocolate.			
	grandiado de oriocolate.	Kg	20	40
	SALGADINHOS PEQUENOS: fritos, diversos de primeira			
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango,			
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de			
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de			
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de frango, risole com recheio de milho com catupiry, risole com	UND	1500	30000
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de frango, risole com recheio de milho com catupiry, risole com recheio de carne moída). Devem ser fritos no dia da	UND	1500 0	30000
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de frango, risole com recheio de milho com catupiry, risole com recheio de carne moída). Devem ser fritos no dia da entrega, próximo ao horário solicitado e não	UND		30000
6	qualidade, tamanho pequeno (coxinha com recheio de frango, bolinha de queijo com presunto, croquete de carne, risole com recheio de frango, risole com recheio de milho com catupiry, risole com recheio de carne moída). Devem ser fritos no dia da	UND		30000

VII - Estimativa do valor da contratação – (Obrigatório)

Estimativa do valor da contratação não pode ser verificada nesta fase, uma vez que se trata de ata de registro de preços e em razão da peculiaridade do serviço a que se pretende contratar.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução. – (Obrigatório)

Os itens estão apresentados em lotes, tendo em vista as necessidades da secretaria solicitante.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

IX - Contratações correlatas e/ou interdependentes - (Facultativo)

Não há no presente momento contratações que guardem relação/afinidade com a aquisição pretendida, sejam elas realizadas ou futuras.

IX - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento – (Facultativo)

A Casa de Passagem "Lar Feliz" realiza o acolhimento de crianças e adolescentes que se encontram em situação de risco social, os mesmos permanecem no local até encontrarem um ambiente onde estejam fora de qualquer tipo de risco. O número de crianças é variável, dependendo da demanda municipal, sendo aentidade mantida essencialmente com recursos municipais próprios. As crianças e adolescentes que se encontram abrigadas realizam suas alimentações diárias no local. Os alimentos são preparados pelos Funcionários que trabalham na entidade, não havendo como precisar a quantidade exata de cada produto que será utilizada.Por esta razão se faz necessária à aquisição por registro de preço dos itens descritos. Os itens foram separados por itens em razão de similaridade, visando a facilitar o processo licitatório.

X - Resultados pretendidos - (Facultativo)

A presente aquisição visa proporcionar melhores condições alimentares para as crianças e adolescentes que se encontram abrigadas na Casa de Passagem "Lar Feliz".

XI - Providências a serem adotadas - (Facultativo)

No presente momento, não existem providências a serem tomadas anteriores ou posteriores à contratação, já que os locais de atendimento já contam com técnicos capacitados para a execução das atividades.

XII - Possíveis Impactos Ambientais - (Facultativo)

Não são previstos impactos ambientais na aquisição dos objetos.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação – (Obrigatório)

Esta equipe de planejamento declara esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante estabelecido no art. 8º e seguintes da IN SI C 001/2022

consociate octabologide no art. o cogamico da ir co	20 00 172022.
DECLARO que:	
(X) É VIÁVEL a presente contratação. () NÃO É VIÁVEL a presente contratação .	
21 de dezembro de 2023.	
Presidente da Bárbarada Si	• •
Integrante Requisitante	Integrante Administrativo

ANEXO III - FORMULÁRIO DE ESPECIFICAÇÃO E PREÇOS

		LOTE 1				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



Processo nº:	
FI.	Rubrica

01.	AÇÚCAR CRISTAL:com aspecto característico: coloração branco, odor e sabor próprio. Não deverá apresentar mistura inadequada ao produto, presença de sujidades, formação de grumos, cheiro forte, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 kg. AMENDOIM: torrado do grupo descascado e subgrupo despeliculado. Classe miúdo, subclasse bicolor e tipo único. Sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Livres de qualquer tipo de impurezas, sujidades e resíduos. Prazo de validade mínimo 06 (seis) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 gramas			
03.	AMIDO DE MILHO:produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sâns e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Prazo de validade mínimo 12 (doze) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500g			
04.	ARROZ BRANCO:tipo 1, classe longo fino. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e ou esverdeadas, perfurações, carunchos. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg.			
05.	AVEIA EM FLOCOS: tipo fino, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, rico em fibras e proteínas. Deve estar isentas de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 200g			
6.	AZEITE DE OLIVA:extravirgem, com acidez máxima de 0,8%, sem defeito organoléptico/sensorial,acondicionado em embalagem de 500ml, vidro ou enlatado. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
07.	CAFÉ EM PÓ:tipo 1, tradicional, torrado e moído, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem com 500g			
08.	CANJIQUINHA: Canjiquinha de milho, amarela (Xerém), tipo 1, com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg.			
09.	FARINHA DE MANDIOCA FINA: farinha de			



Processo nº	:
FI.	Rubrica

	mandioca, fina, branca, crua, primeira qualidade,			
	embalada em pacotes plásticos, transparentes,			
	limpos, não violados, resistentes que garantam a			
	integridade dos produtos até o momento do consumo.			
	Embalagem de 1kg, Produto deverá apresentar			
	validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data			
	da entrega na unidade requisitante.			
10.	FARINHA DE ROSCA:Obtida pela moagem de pães			
	torrados, acondicionada em pacotes plásticos,			
	transparentes, limpos, não violados, resistentes, que			
	garantam a integridade do produto até o momento do			
	consumo. Embalagem com 500g. Validade mínima de			
	06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
	requisitante.			
11.	FARINILA DE TRICO.ES A			
	FARINHA DE TRIGO:tipo 1, sem fermento,			
	enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar			
	cor branca, estar isenta de umidade e impurezas.			
	Embalagem plástica com 1kg. O produto deverá			
	apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a			
	partir da data de entregana unidade requisitante.			
12.	FEIJÃO CARIOCA:tipo 1, não deverá apresentar			
	perfurações, carunchos ou outros insetos, não devem			
	estar murchos - mofos. Com aspecto característico:			
	cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de			
	0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar			
	da data de entrega. Embalagem de 1 kg.			
13.	FEIJÃO PRETO:tipo 1, não deverá apresentar			
	perfurações- carunchos ou outros insetos, não devem			
	· · · · ·			
	estar murchos – mofos. Com aspecto característico:			
	cor, odor e sabor próprio. Máximo de impureza de			
	0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar			
	da data de entrega. Embalagem de 1 kg.			
14.	FUBÁ: farinha de milho amarela, fina, pré-cozida,			
	enriquecida de ferro e ácido fólico Embalagem plástica de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de			
	validade mínima de 06 (seis) meses a contar da			
	entrega na unidade requisitante.			
15.	MILHO DE CANJICA: Milho de canjica branca,			
	misturada, empeliculada, tipo 1. Embalagem plástica			
	de 500 gramas, validade mínima de 6 (seis) meses a			
	contar da data de entrega na unidade requisitante.			
16.	ÓLEO DE SOJA REFINADO: tipo 1, refinado, 100%			
	de Soja com Adição de Antioxidantes, embalagem tipo PET lacrada. Com aspecto característico: cor, odor e			
	sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a			
	contar da data de entrega. Embalagem de 900 ml			
17.	POLVILHO DOCE:de boa qualidade, fabricado a partir			
	de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da			
	data de entrega.			
18.	SAL REFINADO IODADO:embalagem plástica de 1			
	kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade,			
	microrganismos ou outras impurezas que venha a			
	comprometer o armazenamento e a saúde humana. O			
	produto deverá apresentar validade mínima de 12			
	(doze) meses a partir da data da entrega na unidade			
	requisitante.			
19.	TAPIOCA:granulada, tipo 1, indicado para o preparo			
	de cuscuz, bolo e pudim. Embalagem plástica, pacote			
	de 500 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a			
	contar da data de entregana unidade requisitante.			



Processo nº	:
FI.	Rubrica

	DEI / II(I) II II C	0 = 0		
20.	TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE):granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem plástica, resistente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			

ITEM	DESCRIÇÃO			
01.	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL:enriquecido com vitaminas, preparado com ingredientes limpos, sem farinha em sua formulação, produto de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou enlatado com revestimento interno apropriado, vedada, isenta de ferrugem, amassados e substâncias nociva. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.			
02.	BALAS MACIAS:Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades.			
03.	BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE: cobertura fracionada tipo chocolate ao leite, em barra, de <u>boa qualidade.</u> Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1kg			
04.	BARRA DE CHOCOLATE BRANCO: cobertura fracionada tipo chocolate branco, em barra, de <u>boa qualidade,</u> Indicado para preparo de bombons, trufas, bolos, etc. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
05.	BATATA PALHA: Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada, tipo palha, frita em óleo vegetal. De boa qualidade, com cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Devem ser isentas de substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante			



Processo nº:			
FI. Rubrica			

		 	ı		
	Embalagem com 400g,				
06.	BOMBOM DE CHOCOLATE: Bombons sortidos de				
	chocolate, com sabores variados, boa qualidade.				
	Embalagem com peso aproximado de 250 gramas.				
	Validade mínima de 12 meses a contar da entrega na				
-	unidade requisitante				
07.	CEREAL INFANTIL: cereal infantil, Tipo mucilon, nutribom, milnutri, rico em vitaminas e				
	minerais, desenvolvido especialmente para a nutrição				
	de crianças a partir do 6 mês, a fim de atender as				
	necessidades nutricionais desta fase. Nos sabores arroz. aveia. multicereais. milho. Embalagem				
	arroz, aveia, multicereais, milho, Embalagem aproximada 400g. Validade mínima de 6 (seis) meses				
	a contar da data de entrega na unidade requisitante				
08.	CHOCOLATE GRANULADO:confeito granulado				
	macio de chocolate, colorido ou mesclado, produto de				
	boa qualidade. Embalagem 150g. Validade mínima de				
	6 (seis) meses a contar da data de entregana unidade				
00	requisitante.				
09.	COCO RALADO: sem adição de açúcar, em flocos finos, com aspecto característico: cor, odor e sabor				
	próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar				
	da data de entrega. Embalagem 100g.				
10.	CONFEITO DE CHOCOLATE COLORIDO: tipo				
	confeti,pastilhas confeitadas e coloridas sabor chocolate ao leite, crocante por fora e macias por				
	dentro. Ideal na decoração de bolos e sobremesas.				
	Embalagem com 500g em pacotes plásticos, não				
	violados e resistentes que garantam a integridade dos				
	produtos até o momento do consumo.Deverá conter externamente os dados				
	deidentificação, procedência, informações nutricionais,				
	número de lote, data de validade, quantidade do				
	produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir				
11.	da data da entrega na unidade requisitante.				
	CREME DE LEITE: creme de leite UHT, sabor suave,				
	consistente, firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo no mínimo 200g. Validade				
	mínima de 06 (seis) meses a contar da data de				
	entregana unidade requisitante				
12.	LEITE CONDENSADO:sabor suave, consistência				
	firme, embalagem cartonada ou lata, não amassada,				
	contendo 395g de peso líquido. Validade mínima de				
	12 (doze) meses a contar da entregana unidade				
	requisitante.				
13.	LEITE DE COCO:leite de coco natural integral				
	concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem				
	com 200 ml. Validade mínima 6 (seis) meses a partir				
	da entrega do produtona unidade requisitante.				
14.	LEITE UHT INTEGRAL:— composição leite de vaca,	 			
	teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem				
	tetrapack de 1L. Normas de produção e embalagem				
	que sigam as orientações sanitárias vigentes.				
	Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data				
15.	da entrega na unidade requisitante.				
	PAÇOCA: Doce a base de amendoim torrado e				
	moído, açúcar e sal. Sem glúten. Caixa com 50				
	unidades de aproximadamente 20g cada. Validade	1	1	l	



Processo nº:	
FI.	Rubrica

mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de			
entrega na unidade requisitante.			

ITEM 01.	DESCRIÇÃO			
01.				
	CAPELETTI: massa fresca de capelettipronta, com recheio sabor frango, carne ou queijo, Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem aproximada 1 Kg.			
02.	MACARRÃO: Tipo espaguete, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.			
03.	MACARRÃO Tipo parafuso, sêmola, semolina, de trigo, rico em ferro e ácido fólico, água, ovos e corante natural, beta caroteno. O produto deverá estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não devem apresentar perfurações, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem com 1Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entregana unidade requisitante.			
04.	MACARRÃO Tipo fazendinha ou letrinhas. Opção para ser consumida em sopas e para enriquecer caldos. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar mofos, carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração não característica ou sabor alterado. Embalagem com 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega na unidade requisitante.			
05.	MACARRÃO PARA LASANHA: lâminas de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Ideal paraConfecção de lasanhas com molhos variados. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

		LOTE 04		
ITEM	DESCRIÇÃO			
01.	BISCOITO DE POLVILHO: biscoito assado, sabor natural ou queijo, a base depolvilho, gordura vegetal, sal, ovo, leite em pó instantâneo e água. Sem glúten e gordura trans. Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante. Embalagem aproximada 100g.			
02.	BISCOITO DOCE: tipo maria ou maisena.composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.			
03.	BISCOITO SALGADO: tipo Cream-Cracker, de textura crocante. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400 g.			
04.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DOCE: sabores sortidos(coco, laranja, chocolate, leite, etc.) Os biscoitos devem estar com suas características intactas (não quebradas). Validade mínima de 06 meses a contar da entrega naunidade requisitante. Pacote com 400g			
05.	COLORIFICO (COLORAU):Pó fino, de coloração vermelho intenso, 80% urucum natural, sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Pacote de 01 kg. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a contar de entregana unidade requisitante			
06.	EXTRATO DE TOMATE: produzido com tomates frescos, açúcar e sal. Sem glúten, sem aromatizantes, sem conservantes e sem corantes artificiais. Isento de mofos ou material estranho. Embalagem tipo sachê com aproximadamente 340g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
07.	FERMENTO BIOLÓGICO fermento biológico, seco, instantâneo, para pães e pizzas. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada, contendo 10g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínima 10 (dez) meses a contar a data de entrega na unidade requisitante.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

08.	FERMENTO QUÍMICO: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem pote plástico em polietileno de alta densidade com tampa de rosca, contendo 100g de produto. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega naunidade requisitante.			
33 .	GELATINA MORANGO: gelatina em pó, sabor morango. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
10.	GELATINA SABOR UVA: gelatina em pó, sabor uva. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
11.	GELATINA SABOR ABACAXI: gelatina em pó, sabor abacaxi. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
12.	GELATINA SABOR LIMÃO: gelatina em pó, sabor limão. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
13.	GELATINA SABOR FRAMBOESA: gelatina em pó, sabor framboesasortidos. Sem grumos, no perfeito estado de conservação, embalagem de forma a manter qualidade de produto. Embalagem com no mínimo 20g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
14.	GOIABADA: doce de goiaba (Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina), macia e avermelhada. Embalagem de 400g, Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
15.	KETCHUP:composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem aproximada de 390g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

16.	MAIONESE: tipo tradicional, composto a base de ovos pasteurizados, óleo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem tipo sachê de 200g ou pote plástico de 250g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante.			
17.	MILHO DE PIPOCA:tipo 1, embalagem de plástica de 500 gramas. Deverá estar isento de larvas, insetos e sujidades. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
18.	MILHO VERDE EM CONSERVA: ingredientes: milho, água e sal. Sem conservantes. Acondicionado em embalagem tipo sachê ou lata com no mínimo 200g (drenado) do produto. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregana unidade requisitante.			
20.	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.			
21	MISTURA PARA BOLO SABOR ABACAXI:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante.			
22.	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA:mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

23.	MISTURA PARA BOLO SABOR FESTA: mistura para preparo de bolo constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, podendo ser acrescido de fermentos químicos, não admitindo adição de sojas e seus derivados, deverá ser de fácil preparo pela adição de agua ou leite e cozimento rápido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, pesando no mínimo 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entregana unidade requisitante OREGANO: desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com			
	identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.			
25.	REFRIGERANTE SABOR DE COLA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.			
26.	REFRIGERANTE SABOR DE GUARANÁ: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.			
27.	REFRIGERANTE SABOR DE UVA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.			
28.	REFRIGERANTE SABOR DE LARANJA: garrafa de 2 litros, de primeira qualidade não alcoólica, gasosa. A embalagem deve conter a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entregana unidade requisitante.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

29.	SARDINHA EM CONSERVA: sardinha com óleo, sem conservantes, sem glúten. Embalagem de aproximadamente 125g (84g drenado), integra, sem amassados, estofamento e ferrugem. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante			
30.	TEMPERO COM ERVAS:tempero em pó sem pimenta, contendo uma combinação de ervas aromáticas e especiarias. Deve ser isento de glúten e glutamato monossódico. Deve conter registro do SIF. Embalagem aproximada de 100g Validade mínima de 12 meses.			
31.	VINAGRE: de vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregana unidade requisitante.			
32.	ALHO IMPORTADO ARGENTINO:tipo 5/7, de primeira qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.			

	LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO						
01.	IOGURTE DE FRUTAS:iogurte feito de leite integral com sabor e odor próprio do produto, com polpa natural de fruta, sabor morango. Embalagem de 1L. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega na unidade requisitante.						
02.	MANTEIGA: Manteiga de primeira qualidade, com Sal, produzido a partir de creme de leite fresco. Embalagem: pote e tampa de poliestireno com 200g. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.						
03.	MARGARINA: Margarina cremosa com sal, 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. A embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na						



Processo nº:	
FI.	Rubrica

	unidade requisitante.			
04.	POLPA DE FRUTA: sabor abacaxi,100% natural, sem			
	aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			
05.	POLPA DE FRUTA: sabor acerola,100% natural, sem			
	aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			
06.	POLPA DE FRUTA: sabor caju,100% natural, sem			
	aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			
07.	POLPA DE FRUTA:sabor goiaba,100% natural, sem			
	aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			
08.	POLPA DE FRUTA: sabor manga,100% natural, sem			
	aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			
09.	POLPA DE FRUTA: sabor maracujá,100% natural,			
	sem aditivos químicos, integral, composição 100% de			
	polpa, pasteurizada, congelada, sem adição de			
	corantes artificiais, sabor característico e agradável.			
	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e			
	desagradável e qualquer substância contaminante.			
	Preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água.			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data			
	de entrega. Embalagem de 1kg.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

10.	QUEIJO RALADO: tradicional, tipo parmesão ralado, pacote com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade do produto, peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante			
11.	REQUEIJÃO CREMOSO:produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinqüenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			

	LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO					
01.	BACON: Produto de boa qualidade, congelado ou resfriado, com o mínimo de gordura. Em embalagem de 500 g ou 1 kg, fechamento à vácuo ou bem lacrado, com identificação do fornecedor, produto, data de fabricação, validade. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
02.	CARNE BOVINA BIFE:tipo coxão mole, contra filé ou alcatra bifes com espessura de 0,5 (meio) cm, de 100 a 120g cada, sem pelanca, gordura ou sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.No rótulo deve conter dados do fabricante e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.					



Processo nº	:
FI.	Rubrica

03.	CARNE BOVINA CUBOS:corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, cortada em cubos de aproximadamente 4 (quatro) centímetros, sem pelanca, máximo 10% de gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
04.	carne Bovina Moída: corte in natura, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, moída, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Deverão estar devidamente acondicionadas de forma a manter as características solicitadas e em quantidades separadas de 1 kg cada pacote.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
05.	CARNE SUÍNA:corte in natura sem osso; Tipo pernil ou lombo, cortado em bife, isca ou cubos, sem pele ou gordura visível; sem tempero; congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 1kg e com todas as informações do produto, de acordo com a legislação vigente.Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
06.	CHARQUE DIANTEIRO: o produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, embalado a vácuo com 500g. o produto deverá conter odor agradável, consistência firme, no máximo 35% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, presenças de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não deve conter temperos, teor máximo de sal será de 12 á 15%, teor de umidade não deve ultrapassar 45%. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
07.	FIGADO BOVINO: Bife de Fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característico do produto e isento de aditivos ou substâncias estranha ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (Física, químicas e organolépticas). Data de validade de no mínimo 3 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			



FI.	Rubrica

08.	apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não deve apresentar nervoses (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Obs.: o produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso bruto do produto.			
09.	FRANGO FILÉ DE PEITO: limpo, sem osso, pele, gorduras ou similares (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem tipo bandejas). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspecionado pelo ministério da agricultura. Data de validade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
10.	LAGARTO:congelado, peça inteira em embalagem própria, de aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Com aproximadamente 1,5 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
11.	LINGUIÇA: Tipo calabresa, sem pimenta, aspecto não amolecida e nem pegajosa; cor; cheiro; sabor próprio; sem manchas esverdeadas; livres de parasitas; sujidades e qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
12.	LINGUIÇA: tipo toscano, sem pimenta, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no máximo de 3%.Pacote de 1kg. Data de validade de no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			



Processo nº:	
FI.	Rubrica

13	PEIXE CAÇÃO: posta, limpo, congelado, íntegros, eviscerados, sem cartilagem, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Apresentar-se íntegro e sem pele e espinha. Sem adição de sal ou temperos.Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.			
14.	PEIXE MERLUZA: Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em filés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura.Embalagem de 1 kg. Data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante			
15.	SALSICHA: tipo cachorro quente, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Prazo validade 03 (três) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.			

	LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO					
1	PIPOCA DOCE: ingredientes: canjica(milho) e agúcar. Não contemconservantes, pacote com 50unidades de 15g, com validade de nomínimo 12 meses, contando apartir da data de entrega.					
2	PIRULITO-: Pacote com 50 unidades, composição: agúcar, xarope de glicose, acidulantes ácido e cítricoe ácido málico, aromatizante, sucode frutas (maçã, uva, laranja, morango, cereja e melancia). Com10 g cada unidade, com validade de nomínimo 12 meses, contando apartir da data de entrega.					
3	BOLOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE:massa sabor cenoura, chocolate ou baunilha, cobertos com cobertura sabor chocolate, de primeira qualidade, fabricados no dia da entrega.					
4	BOLO SIMPLES: (sabores: laranja, chocolate, fubá, coco e mandioca, mandioca com coco ralado, formigueiro) de primeira qualidade, fabricado no					



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

ESTADO DO ESPIRITO SANTO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

	DEPARIAMENIC) DE LICITAÇ	:OF2			
	dia da entrega, unidade contendo					
	aproximadamente 1 kg.					
	BOLO CONFEITADO: Massa branca ou chocolate,					
	com 2 recheios (brigadeiro, coco ou doce de leite) e					
5	cobertura de chantily ou granulado de chocolate.					
	SALGADINHOS PEQUENOS: fritos, diversos de					
	primeira qualidade, tamanho pequeno (coxinha com					
	recheio de frango, bolinha de					
6	queijo com presunto, croquete de carne, risole com					
	recheio de frango, risole com recheio de milho com					
	catupiry, risole com recheio de carne moída).					
	Devem ser fritos no dia da					
	entrega, próximo ao horário solicitado e não devem estar amassados ou encharcados.					
	devem estar amassados ou encharcados.					
	VALOR T	OTAL				
Į.						•
		D ~				
Apresen	ito a Vossa Senhoria proposta de preço para c	Pregao em	referencia, cor	iforme abaixo	D:	
VALOF	R DA PROPOSTA: R\$,	(valor to	otal escrito por	extenso).		
			•	,		
DADO	S DA PROPONENTE:					
RA7Ã(::O SOCIAL:					
	NIO ·					
CINED	Nº.: AGÊNCIA Nº.:		CONTA NO .			
DAINC	OAGENCIA IN*		CONTAIN			
FINDE	REÇO COMPLETO:					
IELEF	ONES: (XXX)					
E-MAII	_ ;					
VALID	ADE DA PROPOSTA (NÃO INFERIOR A 120	DIAS):				

DECLARAÇÃO:

- 1 Declaro que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.
- 2- Declaro expressamente que aceita todas as exigências do Edital e de seus Anexos.

Município de	, data de	
	(assinatura do representante)	



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

(papel timbrado da licitante)

PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO - ES REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº/2024
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na(ENDEREÇO COMPLETO), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada pelo seu (REPRESENTANTE/SÓCIO/PROCURADOR) no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, sob as penas da Lei e para fins de participação no presente certame, que:

() cumpre	os requisitos	estabelecidos no	artigo 3º	da Lei Co	omplementa	ar nº 123,	de 2006,
estando apto	a usufruir do t	tratamento favore	cido estabe	lecido em	seus arts.	4 a 49, ob	servado o
disposto nos	§§ 1º ao 3º d	o art. 4º, da Lei ı	nº 14.133, d	de 2021, n	o caso do l	icitante e	nquadrado
como microen	npresa, empre	sa de pequeno p	orte ou equi	parada;			
		A 1 · ·		_			

() não	celebro	ou contra	atos com a	a Administra	ção	Pública	a, no	ano caler	ndário de	realiza	ação	da
licitação,	cujos	valores	somados	extrapolem	а	receita	bruta	máxima	admitida	para	fins	de
enquadra	mento	como mi	croempres	a ou empres	a c	de peque	eno po	rte, nos te	ermos do d	que dis	spõe a	art.
4º da Lei	14.133	/21 ¹										

- * Marcar estes itens caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa na condição de receber as benesses da LC 123/2006 e art. 4º da Lei 14.133/2021.
- a) atende aos requisitos de habilitação;
- b) está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos par atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas lei trabalhistas, nas normas infralegais, nas

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

^{§ 1}º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

^{§ 2}º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

^{§ 3}º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

- **c)** inexiste quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, be como que s compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

- **e)** não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1° e no inciso III d art. 5° da Constituição Federal;
- **f)** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- **g)** cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021 no caso de licitante organizado em cooperativa;
- h) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, d 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
- i) não mantêm vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, conforme o disposto no art. 78 da Lei Orgânica Municipal nº 001/1990.
- j) que é considerada microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão previstas no § 4º do artigo 3º do mesmo diploma; gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, para fins de participação na presente licitação.
- I) que a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante / Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;



Processo nº	:
FI.	Rubrica

m) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente Licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa:

- n) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- **o)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- **p)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- **q)** que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

i or our vordado dooma a procomo.	
de	do 2024
ut	5 UE 2024.
Local/Data	

Por ser verdade assina a presente

Assinatura do Responsável Legal pela Empresa (Nome Legível/Cargo/CPF)



Processo nº:			
Fl.	Rubrica		

ANEXO V - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PROCESSO ADMNISTRATIVO Nº 7862/2023 PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024

O MUNICÍPIO DE FUNDÃO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua São

José, nº 135, Centro, Fundão,ES, inscrito no CNPJ Nº,	
representado pela Secretária Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defes	
Sra e CPF nº, portador do RG nº e CPF nº,	
denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o	n° XXXXX,
sediado(a) na XXXXXX, em XXXXXXX, doravante designada CONTRATADA,	neste ato
representado pelo(a) Sr.(a) XXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXX	
pela (o) XXXXXX, e CPF nº XXXXX, considerando o julgamento da licitação na mo	dalidade de
pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2024, publicada/202, processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s)	
indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alc	ançada(s) e
na(s)quantidade(s)cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação	
Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de	
de 2021, no Decreto Municipal nº 183/2023, Decreto Municipal nº 768/2023, e em co	onformidade
com as disposições a seguir:	
1. DO OBJETO	
1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para aquisição de gêneros	alimentícios

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item (lote), fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)
do	
TR	



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	QuantidadeMáx	Quantidade	Valor Un	Prazo
X		(se exigida no	(se exigido no edital)		ima	Mínima		garantia ou
		edital)						validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

- 3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social.
- 3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticadospelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.2.1. O órgão ou entidadegerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação,poderáser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual sejaintegrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativoregistrado, observados os requisitos do item 4.1.



Processo nº:				
FI.	Rubrica			

Dos limites para as adesões

- 4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado apartir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preco vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata deregistro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.



Processo nº	:
FI.	Rubrica

- Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação diretae se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastrode reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatárioantecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.7. 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- O preco registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena dedecair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.



Processo nº:		
Fl.	Rubrica	

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualizaçãonos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantesou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação,com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS



Processo nº	:
FI.	Rubrica

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos eàs entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade dediligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e ofornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer aogerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente quesupostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com opedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidadedo preçoregistrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize opreço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedordeverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termosdo item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciadorconvocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar seaceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederáao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis paraa obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidadegerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valorespraticados pelo mercado.



Processo nº	:
FI.	Rubrica

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades quetiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem anecessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro depreços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidadesparticipantes e não participantes do registro depreços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidadeparticipante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidadenão participante, serão observados os limites previstos noart. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dosquantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do DistritoFederal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente doremanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidadegerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuiçãodas quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;



Processo nº	:
FI.	Rubrica

- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercadotornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
- 10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inc. XIV, do Decreto Municpal nº 768/2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6°, inc. VII, do Decreto Municipal nº 768/2023).
- 10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.



Processo nº	:
FI.	Rubrica

11. CONDIÇOES GERAIS

- 11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Fundão	de	de	2024
i ulluau.	uc	uc	404

Representante legal do órgão gerenciador MUNICÍPIO DE FUNDÃO - ORGÃO GERENCIADOR

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s) EMPRESA XXXX- COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR



Processo nº	:
FI.	Rubrica

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
do								
TR								
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Quantidade	Valor	Prazo
X		(se exigida	(se exigido no		Máxima	Mínima	Unitário	garantia
^		no edital)	edital)					ou
								validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
do								
TR								
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Quantidade	Valor	Prazo
X		(se exigida	(se exigido no		Máxima	Mínima	Unitário	garantia
^		no edital)	edital)					ou
								validade



Processo nº:		
FI.	Rubrica	

ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2024, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE FUNDÃO E A EMPRESA XXXXXX.

O MUNICÍPIO DE FUNDÃO , pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua São José, nº 135, Centro, Fundão,ES, inscrito no CNPJ Nº, neste ato
representado pela Secretária Municipal de Trabalho, Habitação, Assistência e Defesa Social, a
Sra e CPF nº, portador do RG nº e CPF nº, doravante
denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXX,
sediado(a) na XXXXXX, em XXXXXXX, doravante designada CONTRATADA, neste ato
representado pelo(a) Sr.(a) XXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXX, expedida
pela (o) XXXXXX, e CPF nº XXXXX, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº
10.118/2023 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto
Municipal nº 183/2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de
Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/2024, mediante as cláusulas e condições a
seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- **1.1.** O objeto do presente instrumento é aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda da Casa de Passagem "Lar Feliz", conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 . Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	QTD	VALOR UNT	VALOR TOTAL	

- **1.3.** Vinculam esta contratação independente de transcrição:
- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação
- 1.3.3. A proposta do contratado
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, observando as disposições do art. 94 da referida lei.



Processo nº:						
FI. Rubrica						

2.2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

- **2.3.** O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- **2.4.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- **2.5.** O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no **Termo de Referência**, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO

- 5.2. O valor total da contratação é de R\$..... (....)
- 5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando os produtos, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias REGULARIZADAS.
- 6.2. O eventual erro nos valores constantes da nota fiscal/fatura será comunicado à CONTRATADA, ficando o pagamento sustado/suspenso até a correção do erro.
- 6.3. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.
- 6.4. O CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que a qualquer título lhe forem devidas pela CONTRATADA, em decorrência de inadimplemento contratual;



Processo nº:						
Fl.	Rubrica					

6.5. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

6.6. Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

6.7. Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

 $VM = VF \times 0.33 \times ND$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira

VF = Valor da Nota Fiscal

ND = Número de dias em atraso

6.8. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, § 7º da Lei nº 14.133/2021.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:



Processo nº:						
FI.	Rubrica					

- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado:
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.15 Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta para assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 8.16. Publicar o extrato da Ata de registro de preços, na forma da Lei;



Processo nº:						
FI.	Rubrica					

- 8.17. Rejeitar, no todo ou em parte, o material entregué em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite, através de servidor designado pela Autoridade competente.
- 8.18. Disponibilizar um servidor da unidade gestora solicitante para conferir a entrega dos objetos.
- 8.19. Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA.
- 8.20. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 8.21. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto.
- 8.22. Rejeitar no todo ou em parte, os objetos que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2 . Assinar a Ata de Registro de Preços até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização;
- 9.3 Prestar os serviços sempre nas condições pactuadas, respondendo por eventuais danos que comprovadamente vier a causar em razão de inadimplemento;
- 9.4. Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado.
- 9.5. Realizar as entregas nos prazos e formas descritas no termo de referência.
- 9.6. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificações exigidas para a contratação.
- 9.7.Comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante em até 24 (vinte e quatro) horas.
- 9.8. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações.
- 9.9.Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.



Processo nº:						
Fl.	Rubrica					

9.10.Fornecer o objeto de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, sendo novo e de primeiro uso, fabricado de acordo com as normas técnicas em vigor e legislação pertinente, e prazo de garantia contra defeitos de fabricação.

- 9.11. Substituir os objetos fornecidos em desacordo com as especificações constantes no Termo, cabendo a CONTRATADA providenciar a reposição, sendo de sua inteira responsabilidade todas as despesas de devolução e entrega.
- 9.12 A CONTRATADA deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis:
- 9.13 A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do serviço contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.
- 9.14. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 9.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.16. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E A FORMA DA EMBALAGEM

- 10.1.O objeto registrado será entregue de forma parcelada de acordo com a demanda da Secretaraia Municipal de Trabalho, Habitação, assistência e defesa social.
- 10.2 Os materiais solicitados deverão ser entregues diretamente na casa de passagem "Lar Feliz" para a utilização, localizada na Rua Luísa Gon Pratti, nº 51, Centro, Fundão/ES, no horário de 08:00hs às 12:00hs e 13:00hs às 15:00hs. A entrega deverá ser acompanhada por um preposto indicado pela Secretaria solicitante.
- 10.3 A entrega dos objetos deste contrato deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a expedição da ordem de serviço e se estenderá pelo período de 12 (doze) meses com entregas programadas de acordo com as necessidades da entidade.
- 10.4 A CONTRATANTE terá o direito de rejeitar, no todo ou em parte, a mercadoria que apresentar irregularidades;
- 10.5. Na hipótese de rejeição, por entrega dos materiais em desacordo com as especificações/exigências do Edital, a CONTRATADA deverá repor o(s) produto(s) devolvido(s) ou regularizar o (s) serviço (s) em desacordo, no prazo de 02 (dois) dias corridos.



Processo nº:						
FI.	Rubrica					

- 10.6. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do objeto.
- 10.7. Os objetos serão recebidos provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações descritas neste Termo.
- 10.8. O recebimento provisório do objeto não implica a aceitação do mesmo.
- 10.9. O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido.
- 10.10. Os custos de retirada e devolução dos objetos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.
- 10.11. O quantitativo total expresso no Formulário "Especificações e Cotação de Preços" é estimativo e representa a previsão da Secretaria Municipal de Administração para a solicitação dos produtos durante o prazo de 12 (doze) meses.
- 10.12. A existência de preços registrados não obriga o Município de Fundão a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultado a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.
- 10.13. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos servidores do almoxarifado deverão ser solicitadas à Unidade Requisitante, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

10.14 DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

- 10.14.1 DOS GÊNEROS ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS
- 10.14.1.1 As embalagens deverão ser resistentes, de polietileno atóxico, não violadas, que garantam a integridade dos produtos.
- 10.14.1.2 Cada embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Embalagem deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas ou larvas.
- 10.14.2 DOS GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL
- 10.14.2.1 As embalagens deverão ser resistentes, de polietileno atóxico, não violadas e que garantam a integridade dos produtos.
- 10.14.2.2 A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data da embalagem e selo de inspeção do órgão competente SIF, SIE ou SIM e carimbos oficiais; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Embalagem deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.



Processo nº:							
FI.	Rubrica						

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

- 1. Multa de 10% (dez por cento), no caso de inexecução total, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- 2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, deixar de atender totalmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- 3. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, atender parcialmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial;
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)



Processo nº:						
Fl.	Rubrica					

- 12.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7°, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- as peculiaridades do caso concreto; b)
- as circunstâncias agravantes ou atenuantes; c)
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 12.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).



Processo nº:					
FI.	Rubrica				

- 12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 12.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.3.3. Indenizações e multas.
- 13.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).



Processo nº:						
FI.	Rubrica					

13.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1.	As	despesas	decorrentes	da	presente	contratação	correrão	à	conta	de	recursos
especi	íficos	s, na dotaçã	io abaixo disci	rimin	ıada:						

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES

- 16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8°, §2°, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7°, §3°, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.



Processo nº:	
FI.	Rubrica

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Fundão /ES para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1°, da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Fundão/ES, XXX de XXXX de 2024.

Responsável legal da CONTRATANTE

λC

	Responsável legal da CONTRATAI
TESTEMUNHAS:	
1	CPF:
2	CPF: