



EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022

1 – PREÂMBULO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2278/2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação e Compras da Prefeitura Municipal de Bom Jardim comunica que realizará Licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos e de conformidade com a Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7892/13, bem como no Decreto Municipal 2156/10, de 14 de janeiro de 2010 e 1393/05, de 08 de abril de 2005, aplicando-se subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666/93, Lei complementar 123/06, Lei Municipal nº 1.582/2020 e suas respectivas alterações.

FORMA DE EXECUÇÃO: DIRETA, com fornecimento parcelado.

CREDENCIAMENTO, ABERTURA ENVELOPE PROPOSTA E FASE DE LANCES (JULGAMENTO):

Dia: 17/11/2022, às 09h30min

LOCAL: No auditório da Casa da Cultura, localizada na Rua Mozart Serpa de Carvalho, nº 190, Centro, Bom Jardim, CEP.: 28.660.000.

Os interessados em participar da presente licitação deverão entregar, diretamente na CPLC os envelopes fechados e indevassáveis.

Não haverá prazo de tolerância para entrega dos envelopes (habilitação e proposta de preços).

2 – DO OBJETO

2.1 – O presente destina-se a eventual e futura aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, em cumprimento ao Programa de **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** do Governo Federal. Os gêneros solicitados atenderão à oferta de refeições da Alimentação Escolar para a **REDE MUNICIPAL DE ENSINO**. Conforme especificações no Anexo I – Termo de Referência, do presente Edital.

3 – DO PREÇO UNITÁRIO E DOS VALORES TOTAIS MÁXIMOS ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO

3.1 – O preço total estimado pela administração para aquisição dos itens é de **R\$2.572.069,75 (dois milhões e quinhentos e setenta e dois mil e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos)** conforme valores unitários constantes no item 3.3 do Edital.

3.2 – O valor estimado constitui mera estimativa, não se obrigando a Administração Pública a utilizá-lo integralmente.

3.3 – PLANILHA DE CUSTO ESTIMADO

LOTE 1

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
------	-------------------------	-----------------	-------------	-----------------------	--------------------



01	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Caixa c/ 50 unidades	22	9,21	202,62
02	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR achocolatado em pó para dieta com ingestão controlada de açúcares	Pote 210g	22	14,93	328,46
03	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO , O transporte deverá - <u>ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Peso 850g	120	18,97	2.276,40
04	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO , O transporte deverá - <u>ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Inspeccionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Peso 850g	200	18,97	3.794,00
05	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE para dietas com restrição de lactose, embalagem tetra pack contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	500	8,03	4.015,00
06	LEITE DE SOJA: A BASE DE EXTRATO DE SOJA, ZERO LACTOSE ISENTO DE LEITE DE VACA. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	300	8,37	2.511,00
07	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor BAUNILHA , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. com rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22	26,18	575,96
08	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor CHOCOLATE , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22	26,18	575,96
VALOR GLOBAL R\$				14.279,40	

LOTE 02

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB CONGELAMENTO: CARNE BOVINA, FRANGO, FÍGADO e PEIXE

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE	QUANT.	VALOR	VALOR
------	-------------------------	----------	--------	-------	-------



		MEDIDA	MÁX.	UNITÁRIO R\$	TOTAL R\$
01	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 02KG). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico; A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	Kg	10.000	37,44	374.400,00
02	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça entre 01 kg ou 2Kg). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de</u>	KG	10.000	27,78	277.800,00



	<u>Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>				
03	FÍGADO BOVINO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 2Kg). firme ao tato, cor regular, sem pontos brancos, superfície brilhante. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	Kg	1100	16,31	17.941,00
04	FILÉ DE CAÇÃO (PEIXE), CONGELADO de primeira qualidade, limpo, sem pele, sem sujidades, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a <u>legislação em vigor, acondicionado em embalagens plásticas apropriadas, que contenham a designação do tipo de Peixe, validade, peso, informação nutricional e lote. Embalagem de 500g. Com Selo de inspeção SIF ou SIE. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Embalag em 500g	10.000	16,83	168.300,00
05	PEITO DE FRANGO DESOSSADO (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) CONGELADO 01 kg. Embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do		9.500		



	produto. <u>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE na descrição. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	kg		19,48	185.060,00
VALOR GLOBAL R\$				1.023.501,00	

LOTE 03

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO: LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR GLOBAL R\$
01	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor MORANGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Min. Peso 900g	6.200	7,09	43.958,00
2	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor PÊSSEGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Min. Peso 900g	6.200	7,09	43.958,00
03	IOGURTE NATURAL (INTEGRAL) SEM AÇÚCAR <u>somente</u> leite pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido modificado ou glúten. Apresentar selo SIF ou SIE. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Copo 170g	7.755	3,92	30.478,00



04	MANTEIGA DE BOA QUALIDADE COM SAL - Consistência sólida, textura lisa uniforme, untosa, cor amarelada clara sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado e característico. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> Apresentar selo SIF ou SIE.	Pote de 200g	11.000	11,46	126.060,00
VALOR GLOBAL R\$				244.454,00	

LOTE 04
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS: CEREAIS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT . MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	ARROZ (PACOTE COM 01 KG) – tipo 01 – Polido, longo fino, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	21.500	5,17	111.155,00
02	CANJQUINHA AMARELA (pacote 01 kg), extra, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg, íntegra, contendo a descrição das características do produto, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	1.100	4,95	5.445,00
03	FLOCÃO DE MILHO: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 500g	2.145	3,47	7.443,15
04	FUBÁ AMARELO , de primeira qualidade, embalagem plástica de 01 kg, fubá mimoso de milho, íntegra, contendo a descrição das características do produto, com prazo de validade visível, enriquecido com ferro e ácido e fólico. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	1.100	4,48	4.928,00
05	MACARRÃO ESPAGUETE , massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo,		2.500		



	ovos, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g		5,12	12.800,00
06	MACARRÃO GOELINHA massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	231	4,70	1.085,70
07	MACARRÃO ANELZINHO Pacote 500 g - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	55	4,17	229,35
08	MACARRÃO CABELO DE ANJO Pacote 500 g (macarrão tipo aletria) - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	44	4,98	219,12
VALOR GLOBAL R\$				143.305,32	

LOTE 05

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE, FARINHAS E LEGUMINOSA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 02 KG contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	02 kg	4.000	8,92	35.680,00
02	AMIDO DE MILHO (EMBALAGEM COM 500 G) – embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	265	5,52	1.462,80
03	AVEIA EM FLOCOS contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 200g	7.000	7,28	50.960,00
04	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel.		11.000		



	Pode conter açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de no mínimo 32% de cacau . contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 200g		14,52	159.720,00
05	FARINHA DE MANDIOCA _ Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	kg	1.300	6,25	8.125,00
06	FARINHA DE AVEIA , Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. de 200g	440	4,80	2.112,00
07	FEIJÃO PRETO TIPO 1 de boa safra, em embalagem plástica resistente, transparente, atóxico, sem broca, sem sujidades, sem presença de larvas ou insetos, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	11.000	7,87	86.570,00
08	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para preparo de bolos	Pote 100g	600	3,95	2.370,00
09	GOMA/FARINHA DE TAPIOCA 500 g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 500g	4.224	5,43	22.936,32
10	LEITE EM PÓ, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Sachê de 400g	16.000	16,61	265.760,00
VALOR GLOBAL				635.696,12	

LOTE 06

TEMPEROS, OVO BRANCO E ÓLEOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT . MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	ALHO BRANCO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	2.500	19,99	49.975,00
02	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO	Garrafa de	385		



	Não pode ser composto, não pode conter óleo. Embalagem de vidro escura contendo 500ml. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	vidro escura 500 ml		30,89	11.892,65
03	CEBOLA– tipo graúda – 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	kg	2.500	5,04	12.600,00
04	CANELA EM PÓ especiaria para o preparo de mingau, bolo e vitamina.	Pote 35g	600	6,08	3.648,00
05	EXTRATO DE TOMATE. (EMBALAGEM DE 340 g exceto em lata). O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Emb. de 340g	2.500	4,78	11.950,00
06	OVO BRANCO - Ovo de galinha, branco, pesando aproximadamente 50g com data de fabricação, data de validade e registro no SIE ou SIF. Deverá vir em sua embalagem original.	Dúzia	5.000	8,74	43.700,00
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA PET COM 900 ML) ÓLEO DE SOJA _ De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Frasco 900ml	3.300	11,81	38.973,00
08	SAL, TIPO EXTRA, REFINADO, IODADO (ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG) Sal iodado e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	.5100	1,75	8.925,00
VALOR GLOBAL R\$				181.663,60	

LOTE 07

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	PÃO FRANCÊS ingredientes: <u>somente farinha de trigo, sal e fermento biológico.</u> Sem adição		280		



	de açúcar, realçador de sabor ou farinha mista. <u>O pão francês deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.</u>	kg		15,65	4.382,00
02	PAO CARECA. <u>O pão deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.</u>	Unidade (mínimo 50g)	211.000	0,84	177.240,00
VALOR GLOBAL R\$				181.622,00	

LOTE 08
GÊNEROS ESTOCÁVEIS: BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 400 G. De primeira qualidade; Íntegro e crocante. À base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e a . Zero gordura trans (no rótulo, o produto pode conter até 0,2g por porção). contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 400g	5.800	5,82	33.756,00
02	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans	Pct. 100g	500	3,35	1.675,00
VALOR GLOBAL R\$				35.431,00	

LOTE 09
GÊNEROS: POLPAS e FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR GLOBAL R\$
01	MAÇÃ NACIONAL comum – não ácida – 1ª qualidade, Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	kg	4.800	9,37	44.976,00



02	MAMÃO PAPAIA – maduro, casca bem firme e limpa, sem machucados, sem rachaduras e sem sinais de fungos, Características organolépticas; O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	UNID.	1.122	7,83	8.785,26
03	PERA ARGENTINA – de boa qualidade, de casca firme, sem ser dura, limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picada por insetos. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	kg	748	11,50	8.602,00
04	POLPA CONGELADA SUCO SABOR CAJU composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000	11,37	22.740,00
05	POLPA CONGELADA SUCO SABOR UVA composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000	12,18	24.360,00
06	POLPA CONGELADA SUCO SABOR MORANGO composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição	Kg	220	12,42	2.732,40



	normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.				
VALOR GLOBAL R\$				112.195,70	
VALOR GLOBAL LOTES 1+2+3+4+5+6+7+8+9= R\$				2.572.069,75	

4 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Vide termo de referência

5 – OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

Vide termo de referência

6 – DINÂMICA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO CONTRATO

Vide termo de referência

7 – REVISÃO DOS PREÇOS E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Vide termo de referência

8 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

8.1 – Poderão participar do certame as pessoas jurídicas que preencham os requisitos de habilitação, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira constantes no instrumento convocatório.

8.2 – Não poderão participar do certame as empresas suspensas pela Administração Direta ou Indireta do Município de Bom Jardim, bem como aquelas declaradas inidôneas por qualquer ente federativo e que não estiverem dentro da legalidade fiscal.

8.3 – Não poderão participar do certame, direta ou indiretamente:

8.3.1 – O autor do termo de referência.

8.3.2 – A empresa, isoladamente ou em consórcio, da qual o autor do termo de referência seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.

8.3.3 – Servidor ou dirigente do Setor Requisitante, incluindo os membros da comissão permanente de licitação ou a pregoeira e sua equipe de apoio.

8.3.4 – A empresa cujos sócios sejam parentes, até terceiro grau, de gestores públicos (servidores e agentes políticos) envolvidos no processo licitatório, por violação aos princípios da administração pública e pela existência de conflito de interesses;

8.4 – Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do termo de referência, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelo fornecimento, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

8.5 – Poderão participar no certame as empresas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

8.5.1 – A apresentação de comprovação do compromisso, público ou particular, da constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, explicitando:

- a) a composição e o percentual de participação de cada empresa integrante;
- b) o objetivo da consorciação;
- c) o prazo de duração do consórcio não inferior ao da duração da Ata de Registro de Preços;
- d) a indicação da empresa líder do consórcio e de poderes expressos para a empresa líder se relacionar com a administração, receber citação e responder administrativa e/ou judicialmente pelas demais consorciadas, bem como para representar o consórcio em todas as fases da presente licitação, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, receber e dar quitação, firmar contratos e praticar todos os atos necessários visando à perfeita execução do objeto do contrato;
- e) a declaração de responsabilidade solidária das consorciadas pelos atos praticados sob consórcio em relação à presente licitação, e ao eventual contrato dela decorrente;
- f) as obrigações das consorciadas, dentre as quais o de que cada consorciada responderá isolada e solidariamente por todas as exigências pertinentes ao objeto da presente licitação, até a extinção do contrato dela decorrente;
- g) que o consórcio não terá sua constituição ou composição alterada sem a prévia e expressa anuência da contratante;
- h) a designação do representante legal do consórcio.

8.5.2 – Os documentos da habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômica deverão ser apresentados individualmente por cada consorciado, admitindo-se para efeitos de qualificação técnica e qualificação econômico-financeira o somatório dos quantitativos e dos valores de cada consorciado.

8.5.3 – Caso o consórcio seja o vencedor do certame, fica obrigado a promover, antes da assinatura do contrato e da Ata, a constituição e o registro do consórcio na Junta Comercial de sua sede.

8.5.4 – Estarão impedidas de participar as empresas consorciadas através de mais de um consórcio ou as empresas consorciadas participar isoladamente.

9 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – O registro de preços será formalizado por intermédio da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS- ANEXO III, nas condições previstas neste edital.

10 – DO CREDENCIAMENTO

10.1 – A licitante far-se-á apresentar para credenciamento perante a Pregoeira por um representante, devidamente munido de documento original de Carteira de Identidade ou equivalente, que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes exibir o Contrato Social da Empresa, **destacando o seu ramo de atividade compatível com o objeto contratual e licitado;**

10.2 – O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular **com poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada.** (Carta de Credenciamento – Anexo V). Sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar somente cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, ficando neste caso, dispensado da Carta de Credenciamento.



10.3 – A empresa deverá apresentar juntamente com os documentos acima citados a declaração conjunta de que Cumpre Rigorosamente o Art. 7º da Constituição Federal, de Fatos Impeditivos, ME ou EPP, Atendimento aos Requisitos de Habilitação, Idoneidade e Não Parentesco, conforme ANEXO IV, **todos fora do envelope.**

10.4 – As Sociedades Anônimas deverão apresentar cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.

10.5 – As empresas que participarem da presente licitação, **será permitido apenas (01) um representante legal que será o único admitido a intervir em nome da mesma.**

10.6 – É vedado a um mesmo procurador, representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento das licitantes envolvidas no procedimento licitatório.

10.7 – A ausência do credenciamento implicará na impossibilidade de formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de recorrer das decisões da Pregoeira, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

11 – DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1 – As Propostas de Preços serão aceitas em formulário fornecido pelo licitado, ANEXO II do Edital e deverá ser apresentada em 01 (uma) via, datilografada ou manuscrita, com carimbo do CNPJ da firma licitante (em todas as folhas) e rubricadas (em todas as folhas), datada e assinada pelo representante legal da licitante e ainda, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas e deverá estar dentro de envelope indevassável e lacrado no fecho.

11.1.1 – Na hipótese da Licitante apresentar formulário próprio, este deverá ser idêntico ao fornecido pelo Licitado, ser feito com o timbre da Empresa, em 01 (uma) via, datilografada ou manuscrita, com carimbo do CNPJ da firma licitante (em todas as folhas) e rubricadas (em todas as folhas), datada e assinada pelo representante legal da licitante e ainda, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas e deverá estar dentro de envelope indevassável e lacrado no fecho, sendo certo que qualquer divergência entre o formulário próprio e o Edital/ Termo referência/ Formulário fornecido pelo licitado, PREVALECERÁ todas as informações contida no edital e anexos, contendo na sua parte externa o título.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM.
ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE
PREÇOS
Nº 090/22
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**

11.1.2 –Quando da abertura do envelope da proposta de preços for verificado erro de caráter formal ou material, tais como ausência de assinatura, carimbo, datas, designação de órgão, erros de cálculo entre os componentes de custo unitário e do custo total, etc. o equívoco poderá ser sanado durante a sessão pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado ou pelo Representante Legal da empresa, com poderes para realizar o referido ato, desde que não importe em modificação das condições da proposta, principalmente no que tange o critério utilizado para julgamento.

11.1.3- Na hipótese da Licitante ter ofertado preço equivocado, impossível de correção na forma do item anterior, DEVERÁ solicitar a desclassificação da proposta, antes da classificação para posterior fase de lances.



11.1.4 – A licitante deverá apresentar a proposta também em meio digital (CD, pendrive ou e-mail) **em formato .xls**, conforme modelo fornecido pela Prefeitura Municipal de Bom Jardim – RJ no portal www.bomjardim.rj.gov.br.

11.2 – CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.2.1 – O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento das seguintes informações, de forma clara e inequívoca:

11.2.1.1 – Valor unitário e total do item.

11.2.1.2 – Valor total do lote.

11.2.1.3 - Valor total da proposta.

11.2.1.4- Marca

11.2.1.5 – Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação da proposta de preços conforme anexo II do Edital.

11.2.2 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

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

11.2.4 – 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.

11.2.5 – O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 dias, a contar da data de sua apresentação.

11.2.6 – Não serão aceitas as propostas cujo valor ultrapasse o custo estimado pela Administração ou sejam manifestamente inexequíveis.

11.2.7 – O preço unitário máximo aceitável é o preço unitário estimado na planilha orçamentária.

11.2.8 – Considera-se inexequível a proposta que apresente preços irrisórios e incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos.

11.2.9 – Conforme art. 48, §1º da L8666/93, consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração, ou

b) Valor orçado pela administração.

11.2.10 – As propostas com preços inferiores aos critérios definido nas alíneas do §1º do art. 48 da L. 8.666/93 devem ser acompanhadas de planilhas que expressem de forma clara sua exequibilidade, bem como os respectivos documentos comprobatórios, sob pena de serem desclassificadas na forma do inc. II do caput do referido art. 48.

11.2.10.1 – As regras que dispõem sobre os critérios de inexequibilidade da proposta e sua aceitação também se aplicam aos lances ofertados pelos licitantes, no que couber.

11.2.10.2 – A Pregoeira poderá estabelecer prazo para comprovação da exequibilidade da proposta na etapa de lances, na forma do inc. XI do art. 4º da L. nº 10.520/02, devendo o licitante apresentar as planilhas, relatórios e demais documentos em envelope próprio.



11.2.10.3 – Não será admitida a apresentação do comprovante de exequibilidade dentro do envelope contendo os documentos para habilitação, sob pena de desclassificação.

11.2.10.4 – A autoridade julgadora poderá suspender a sessão, mediante justificativa, para concluir a análise da exequibilidade da proposta.

11.2.11 - Será exigida, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, prestação de garantia adicional, dentre as modalidades previstas no art. 56, §1º da L. 8.666/93, aos licitantes cujas propostas tenham valor inferior a 80% (oitenta por cento) da média aritmética das propostas aptas ou do custo estimado pela Administração, o que for menor, com valores calculados na forma do art. 48, §2º da L. 8.666/93.

11.2.12– Na apresentação da proposta deverão ser observados os seguintes requisitos:

11.2.12.1 – Atender a todos os itens e condições constantes deste Edital e seus anexos, contendo especificações de forma clara e detalhada do objeto a ser executado em conformidade com o Anexo I deste Edital.

11.2.12.2 – Apresentar preço unitário e total de acordo com a Proposta de Preços (Anexo II do Edital), preenchida **totalmente** em todos os seus campos, inclusive **Preço unitário**, sob pena de desclassificação.

11.2.12.3 – Os preços deverão ser expressos em moeda corrente no país, todos em algarismos arábicos, com no máximo duas casas decimais para os centavos, pelo qual a licitante se propõe a fornecer o objeto, quando solicitado.

11.2.12.4 – Em nenhuma hipótese poderá ser **alterada a Proposta apresentada**, seja quanto ao preço, forma de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais, salvo a previsão constante no item 11.1.2.

11.2.12.5 – Serão admitidas no conjunto das propostas quaisquer informações complementares que visem esclarecer eventuais omissões e dúvidas pertinentes ao objeto do certame, ou à situação do proponente, cujo conteúdo será dirimido pela pregoeira, podendo considerá-las ou não, conforme a importância.

11.2.12.6 – Serão desclassificadas as Propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital.

12 – HABILITAÇÃO

12.1 – O envelope contendo a documentação de **HABILITAÇÃO** deverá ser indevassável, lacrado e rubricado no fecho, contendo a sua parte externa o Título.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
ENVELOPE 002 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS
Nº 090/22
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

12.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.2.1 – Para a sociedade comercial, a apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, em versão consolidada ou com sua última alteração, com a inscrição no registro público de empresas mercantis na junta comercial da respectiva sede, junto a documento comprobatório de seus administradores;

12.2.2 – Para as empresas individuais, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da junta comercial da respectiva sede;



12.2.3 – Para as sociedades anônimas, junto ao ato constitutivo deverá ser apresentada a ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na junta comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.

12.2.4 – Para as sociedades estrangeiras, junto ao ato constitutivo deverá ser apresentado o Decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

12.2.5 – Para as sociedades simples, a inscrição do ato constitutivo no registro civil das pessoas jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

12.2.6 – Para as sucursais, filiais ou agências, a inscrição no registro público de empresas mercantis onde opera, com averbação no registro onde tem sede a matriz;

12.2.7 – Para o microempreendedor individual, em substituição à inscrição no registro público de empresas mercantis na junta comercial da respectiva sede, poderá ser apresentado o Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

12.2.8 – Cédula de identidade dos sócios e ou diretores;

12.3 – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL:

12.2.1 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual e licitado;

12.3.2 – Comprovante de Inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes - CNPJ;

12.3.3 – Certidão de Regularidade com o FGTS emitida pela Caixa Econômica Federal;

12.3.4– Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União;

12.3.5– Certidão de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais;

12.3.6 – Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado, caso tenha sede no Estado do Rio de Janeiro.

12.3.7 – Certidão de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da licitante.

12.3.8 – Prova da inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos da Lei 12.440/2011 – CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

12.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

12.4.1- A apresentação da certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor do local do principal estabelecimento da pessoa jurídica, na forma do art. 3º da L. 11.101/05, não sendo causa de inabilitação da licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou pedido de homologação extrajudicial, caso haja comprovação de que o plano já tenha sido aprovado ou homologado pelo juízo competente, quando da entrega da documentação de habilitação.

12.4.2 – A apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, aceitos, alternativamente:

1 - por publicação em diário oficial;

2- por publicação em jornal;



3-por cópia ou fotocópia de livro diário incluindo os termos de abertura e encerramento devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio do proponente;

4- por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópias das respectivas folhas do SPED, inclusive do termo de abertura e encerramento, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente observado o prazo de entrega estipulado no art. 1078 do Código Civil.

12.4.3 – A comprovação da boa situação financeira da empresa, constatada mediante obtenção do índice de Liquidez Geral (LG) igual ou superior a 1,0 (um inteiro e zero décimos), resultante da aplicação da fórmula $LG = (AC+RLP) / (PC+PNC)$, onde AC é ativo circulante, RLP é realizável em longo prazo, PC é passivo circulante e PNC é passivo não circulante, vedado arredondamento do cálculo.

12.4.4 – A licitante que apresentar resultado inferior a 1,0 (um inteiro e zero décimos) do índice de Liquidez Geral (LG) deverá comprovar, considerados os riscos para a Administração, o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado dos itens vencidos pelo licitante.

12.4.5 – Em caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

12.4.6 – Em caso de haver previsão legal ou previsão no contrato social, admite-se a apresentação de balanço patrimonial intermediário.

12.4.7 – O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/ 2006 estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual, da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício, caso seja a sua primeira contratação com administração pública, sendo devidamente declarado.

12.5 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.5.1 – Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, em favor da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, assinado por representante legal ou funcionário autorizado, discriminando o teor da contratação e os dados da contratada, que comprove que a licitante forneceu bens em prazo, características e quantidades compatíveis os descritos no instrumento convocatório e seus anexos.

12.6 – DAS MICROEMPRESAS OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

12.6.1 – A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição, caso seja adjudicatária deste certame, nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

12.6.2 – Em se tratando de ser a licitante, Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Micro empreendedor Individual, para utilizar a prerrogativa estabelecida na Lei Complementar n.º 123/2006, deverá se qualificar como tal, entregando, fora do envelope, a Pregoeira, ainda na fase de credenciamento, a declaração conjunta, assinada pelo representante legal da empresa, informando que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte ou Micro Empreendedor Individual, e de que não se enquadra em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (ANEXO IV).

12.6.3 – A microempresa e a empresa de pequeno porte, que atender aos requisitos exigidos pela LC 123/06, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos neste edital, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em cinco dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a



regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.6.4 – A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

13 – AUTENTICAÇÃO E ACEITAÇÃO DOS DOCUMENTOS

13.1 – A documentação exigida para a habilitação poderá ser apresentada em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópia não autenticada. Em caso de dúvidas quanto a veracidade/autenticidade do documento poderá, ser verificada pela Equipe de Apoio, através de consulta via Internet aos “sites” dos órgãos emitentes dos documentos, conforme Acórdão 2036/2022 – Plenário do TCU.

13.2 – Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

13.3 – Serão inabilitadas as empresas que não satisfizerem as exigências estabelecidas para a habilitação.

13.4 – As firmas já cadastradas na Prefeitura Municipal de Bom Jardim não ficam eximidas de apresentar dentro do envelope Habilitação todas as documentações exigidas no presente edital.

13.5 – As Certidões Negativas de Débitos (CND) Apresentadas sem indicação do prazo de validade, serão consideradas como válidas por 90 (noventa) dias a contar da data de sua expedição.

13.6 – Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa e certidões positivas, que noticiem que os débitos certificados estão garantidos ou com sua exigibilidade suspensa;

13.7 – Deve-se atentar ao disposto no §1º do art. 3º da Lei 13.726/2018.

14 – DO JULGAMENTO:

14.1 – No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, deverão comparecer as licitantes, com a documentação mencionada no item 10 do Edital e os envelopes **PROPOSTA E HABILITAÇÃO**, apresentados na forma anteriormente definida;

14.2 – O julgamento do certame será realizado em uma ou mais sessões públicas; sempre com a lavratura da respectiva ata circunstanciada, assinada pelas licitantes presentes, pela Pregoeira e demais membros da equipe de apoio;

14.3 – Após a fase de credenciamento das licitantes, na forma do disposto no **item 10**, a Pregoeira procederá a abertura das propostas de preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos preços ofertados pelas licitante classificadas;

14.4 – Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados o prazo máximo para prestação de serviços, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste edital.

14.4.1 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital, que apresentarem preços manifestamente inexequíveis e **preços globais por lote** superiores ao estimado pela administração.

14.4.1.1 – Será considerada vencedora a licitante que oferecer a proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE**;



14.4.1.2 – Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preço manifestamente inexequível.

14.4.1.3 – De acordo com a Lei de Licitações artigo 48 Inciso II §1º, alíneas a e b, preços manifestadamente inexequíveis são aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação.

14.4.1.4 – Conforme art. 48, §1º da L8666/93, consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração, ou

b) Valor orçado pela administração.

14.4.1.5- A Pregoeira poderá estabelecer prazo para comprovação da exequibilidade da proposta na etapa de lances, na forma do inc. XI do art. 4º da L. nº 10.520/02, devendo o licitante apresentar as planilhas, relatórios e demais documentos em envelope próprio.

14.5 – Serão qualificados pela Pregoeira, para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço global e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço global.

14.6 – Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item antecedente, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

14.7 – Caso duas ou mais propostas escritas apresentarem preços iguais, será realizado sorteio, também, para determinação da ordem de oferta dos lances.

14.8 – A Pregoeira convidará individualmente as licitantes qualificadas a apresentarem os lances verbais, a começar pelo autor da proposta escrita de maior preço global, seguido dos demais, em ordem decrescente de valor;

14.9 – A Pregoeira poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da Sessão;

14.10 – Só serão aceitos lances cujos valores sejam INFERIORES ao último apresentado;

14.11 – A desistência de apresentar lance verbal, quando convocada pela Pregoeira, implicará na exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último lance apresentado pela licitante para efeito de ordenação das propostas;

14.12 – A desistência dos lances já ofertados sujeitará a licitante às penalidades previstas nos itens relacionados dos termos de referências.

14.13 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, as licitantes qualificadas manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances, ou quando encerrado o prazo estipulado na forma do subitem 14.9;

14.14 – Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e preço, caberá a Pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade, vedada a aceitação de propostas cujo o preços global seja superior aos estimado na Planilha de Quantitativos e preços – TERMO REFERÊNCIA.

14.15 – A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, com preços iguais ou até 5 % (cinco por cento) superior à proposta de melhor preço, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5



minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no § 3º, art. 45, da Lei Complementar n.º 123/06.

14.15.1 – Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 14.15, serão convocadas, na ordem classificatória, as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito.

14.15.2 – O disposto no subitem 14.15 somente se aplicará quando **a melhor oferta inicial** não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

14.16 – A Pregoeira poderá negociar diretamente com a licitante vencedora para que seja obtido melhor preço aceitável, devendo esta negociação se dar em público e formalizada(s) em ata;

14.17 – Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, após negociação com a Pregoeira, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, **para confirmação das suas condições de habilitação, descrita no item 12 do Edital**, assegurado-se ao já cadastrado no Cadastro de Fornecedores e Prestadores de Serviços da Prefeitura Municipal de Bom Jardim, o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão de apreciação dos documentos;

14.18 – Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, a Pregoeira declarará a licitante vencedora, caso nenhum licitante manifeste a intenção de recorrer;

14.19 – Caso a licitante vencedora desatenda as exigências de habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta e o atendimento das exigências de Habilitação, até que uma licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado, quando constatado o desinteresse dos demais licitantes na interposição de recursos;

14.20 – Na reunião lavrar-se-á ata, em que serão registradas as ocorrências relevantes, e, ao final, será assinada pela Pregoeira e demais membros de equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de participante naquele momento será circunstanciada em ata;

14.21 – A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes de habilitação dos demais licitantes até a formalização do contrato com a adjudicatária, sendo assegurado o prazo máximo de 150 (cento e cinquenta) dias corridos para a retirada do mesmo, sob pena de destruição.

14.22 – A empresa que oferecer o menor preço global ficará obrigada a prestação dos serviços, quando solicitada.

15 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

15.1 – Ao final da sessão e declarada a licitante vencedora pela pregoeira, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada a vista imediata dos autos;

15.2 – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela pregoeira ao vencedor;

15.3 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

15.4 – A petição poderá ser feita na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata;



11.5 – O recurso contra decisão da pregoeira terá efeito suspensivo, com fulcro no Art. 109 § 2º da L. 8666/93 c/c o Art. 4§ do inc. XXI do art. 4º da L. 10.520/02;

11.6 – Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser entregues no Protocolo da Prefeitura Municipal de Bom Jardim, localizado em endereço constante no presente Edital, no horário das 9:00 às 12:00 horas e 13:00 às 17:00 horas, diariamente, exceto aos sábados domingos e feriados;

11.7 – Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos à pregoeira, que poderá reconsiderar ou enviar para a Autoridade Competente, que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, decidirá de forma fundamentada;

11.8 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório;

11.9 – Dos atos da Administração, após a Adjudicação, decorrentes da aplicação da Lei no 8.666/93, caberá:

I – recurso, dirigido à Autoridade Competente, por intermédio da pregoeira, interposto no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, a ser protocolizado no endereço referido no subitem 11.6 deste Edital, nos casos de:

- a) anulação ou revogação da licitação;
- b) rescisão do Contrato, a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei no 8.666/93;
- c) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou multa.

II – representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

III – pedido de reconsideração de decisão da Autoridade Competente, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

11.10 – O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade (§ 4º do artigo 109 da Lei no 8.666/93).

11.11 – Interposto, o recurso será aberto prazo aos demais licitantes, que poderão impugná-lo em até 5 (cinco) dias úteis.

11.12 – A intimação dos atos referidos no inciso I do subitem 11.9, excluindo-se as penas de advertência e multa de mora, e no inciso III, será feita mediante publicação no órgão oficial do Município.

16 – DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

16.1 – A Administração Pública, respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos de fornecimento.

16.2 – O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na ata de registro de preços estará sujeito às sanções previstas no Termo Referência e no Edital. Neste caso, o setor requisitante convocará, obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

17 – PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

17.1 – Todas as comunicações entre a Administração e a CONTRATADA serão feitas por escrito, preferencialmente por meio eletrônico.



17.2 – A CONTRATADA, ao apresentar sua proposta comercial, deverá informar seu endereço para correio eletrônico, ou caso não disponha, o seu endereço comercial para recebimento das comunicações.

17.3 – Presumem-se válidas as intimações e comunicações dirigidas aos endereços informados pela CONTRATADA, incluindo as comunicações por meios eletrônicos, ainda que não recebidas pessoalmente pelo interessado, se a modificação temporária ou definitiva não tiver sido devidamente comunicada à Administração, fluindo os prazos a partir da juntada do comprovante de entrega da correspondência no primitivo endereço.

17.4 – Fica facultado à Administração comunicar à Contratada, por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, sem prejuízo do previsto no item 17.3.

18 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

18.1 – Qualquer empresa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do presente pregão, protocolizando pedido em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, no endereço: Praça Governador Roberto Silveira, 44, Centro, Bom Jardim - RJ, deste edital, cabendo ao **Secretário Municipal de Educação**; decidir sobre a petição até o prazo de 03 (três) dias úteis, conforme Portaria Municipal nº 425/17, de 16 de novembro de 2017.

18.2 – Caso seja acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19 – GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS CONTRATO E ATRIBUIÇÕES

Vide termo de referência

20 — FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E ATRIBUIÇÕES

Vide termo de referência

21- FORMA DE PAGAMENTO

Vide termo de referência

22 – PENALIDADES

Vide termo de referência

23 – CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA

Vide termo de referência

24- SUBCONTRATAÇÃO

19.1 – Não será admitida subcontratação para o presente objeto.

25 – GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1 – Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

26– DURAÇÃO, ALTERAÇÃO, DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Vide termo de referência

27 – DAS AMOSTRAS

27.1 - Após declarado o vencedor, o licitante deverá apresentar, à equipe técnica da SME, na própria sessão, as amostras dos produtos, de acordo com as especificações, sob pena de desclassificação.



27.2 - Após o julgamento das amostras, a equipe responsável pela secretaria requisitante emitirá um parecer técnico, que atestará a aceitabilidade dos materiais ou produtos e ou mesmo fará parte integrante do processo licitatório do pregão presencial.

27.3 - Deverão apresentar as seguintes amostras: adoçante sachê stévia, azeite de oliva tipo único, biscoito cream-cracker, biscoito de polvilho sem lactose e sem glúten, chocolate em pó 32% de cacau, farinha de aveia, iogurte natural integral 170g, iogurte zero adição de açúcar morango 850g, iogurte zero lactose morango 850g, polpa suco congelado sabores kg, leite em pó integral com vitamina A e D sachê 400g, macarrão dos tipos espaguete, goelinha, anelzinho e cabelo de anjo (aletria), manteiga com sal pote 200g e o ovo branco dúzia.

27.3.1 Após emissão do parecer técnico em que será atestado a aceitabilidade dos materiais, o setor de nutrição escolar poderá solicitar em qualquer momento, análise sensorial e teste de aceitabilidade nas unidades escolares, uma vez que os materiais poderão ser desaprovados pelos alunos. A equipe de nutrição poderá solicitar troca da marca à vencedora do certame licitatório para que o programa da alimentação escolar possa ser executado na íntegra, desde que obedeça a descrição dos gêneros.

28 – VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

28.1 – Será FACULTADA a visita aos locais de entrega dos bens, mediante agendamento, para esclarecimento de dúvidas relacionadas ao objeto licitado, bem como para verificar todas as informações relativas à sua descrição.

28.2 – A visita poderá ser agendada através de petição protocolada na Praça Governador Roberto Silveira, nº 44 – Centro, das 09:00h às 17:00h ou através dos e-mails da Secretaria requisitante, em até 03 (três) dias úteis antes da abertura dos envelopes, sendo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO: smebjrj20@gmail.com

28.3 – Os licitantes não poderão alegar desconhecimentos das características dos locais onde os bens deverão ser entregues, mesmo que optem por não vistoriar;

28.4 – Será de responsabilidade da CONTRATADA a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das instalações, com vistas a proteger o interesse da Administração na fase de execução do contrato.

28.5 - A empresa que optar em não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração formal de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes aos locais onde os bens deverão ser entregues, nos termos da súmula nº 01 de 19/06/2018 do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro.

29 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

29.1 – O fornecedor registrado poderá ter o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo, assegurado o contraditório e ampla defesa.

29.2 – O cancelamento de seu registro poderá ser:

29.2.1 – a pedido do próprio, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

29.2.2 – por iniciativa do Fundo Municipal de Educação:

a) se o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado;

b) se o fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;



c) se o fornecedor deixar de retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela administração, sem justificativa aceitável;

d) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

e) Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

29.2.3 – por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

29.3 – O cancelamento de registros será formalizado por despacho da Administração, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

29.4 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

29.5 – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a CPLC fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

30- DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

30.1 – A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração:

30.1.1 – por decurso de prazo de vigência;

30.1.2 – quando não restarem fornecedores registrados;

30.1.3 – pelo Fundo Municipal de Educação, quando caracterizado o interesse público.

31- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

31.1 – Os créditos pelos quais as despesas relativas à presente licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentária.

PROG. DE TRABALHO	NAT. DESPESA
3100.1236100532.061	3390.30.00

32 – EDITAL

32.1 – O presente estará disponível aos interessados em participar do certame no Setor de Licitações do Município, situada na Praça Governador Roberto Silveira, nº 44, Centro – Bom Jardim (4º andar – Comissão Permanente de Licitações e Compras), de segunda-feira a sexta-feira, das 09h às 12h e das 13h às 17h e na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Mozart Serpa de Carvalho, nº 190, Centro, Bom Jardim/RJ.

32.2 – A licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002 e, subsidiariamente pela Lei 8.666/93.

32.3- O Edital estará disponível também no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Bom Jardim (<http://www.bomjardim.rj.gov.br/>).

33- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

33.1 – É facultado a Pregoeira ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.



33.1.1 – A Pregoeira poderá a qualquer momento convocar funcionário competente da Prefeitura para esclarecer eventuais dúvidas técnicas relacionadas à especificação dos itens e a proposta apresentada pelas empresas.

33.2 – Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo ao Município de Bom Jardim responsabilidade por qualquer custo, independente da condução ou do resultado do processo licitatório.

33.3 – Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

33.4 – Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

33.5 – 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 e local estabelecidos, desde que não haja comunicação diversa por parte da Pregoeira.

33.6 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando-se os prazos em dias de expediente da Prefeitura Municipal de Bom Jardim.

33.7 – O desatendimento à exigências formais não essenciais e sanáveis não importará na exclusão do licitante, desde que seja possível a exata compreensão da sua proposta e a aferição da sua habilitação durante a realização da sessão pública de pregão.

33.8 – As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, em comprometimento da segurança do futuro contrato.

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

33.10 – As disposições estabelecidas neste edital poderão ser alteradas, observadas as disposições do Parágrafo 4º do art. 21 da Lei 8.666/93.

33.11 – O recebimento dos envelopes não gera nenhum direito para o licitante perante o Município.

33.12 – Fica assegurado ao Município de Bom Jardim, sem que caiba aos licitantes indenizações:

- a) Adiar a data da abertura da presente licitação, dando disso conhecimento aos interessados, com antecedência mínima de 48(quarenta e oito) horas;
- b) Revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, dando disso ciência aos interessados, anular a presente licitação, dando disso ciência aos interessados.

33.13 – Fica eleito o foro da Comarca de Bom Jardim, para dirimir quaisquer questões ou controvérsias oriundas da presente licitação, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

33.14 – A participação das empresas interessadas nesta licitação implicará no total conhecimento das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, bem como das normas legais e regulamentares que regem a matéria, ficando consignado que na hipótese de ocorrência de casos omissos, estes serão solucionados à luz das disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, na Lei Federal nº 10.520, no Decreto Municipal nº 1.393/05 e no Decreto Municipal nº 2156/10, e demais normas pertinentes.

33.15 – Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverão ser encaminhadas para o e-mail: licitacao.bomjardim@gmail.com, ou ainda, feitas pessoalmente a Pregoeira, no horário de 9:00 às 12:00 horas e 13h00min. às 17h00min., na Praça Governador Roberto Silveira nº 44 , 4º andar



Centro, Bom Jardim- RJ onde poderá ser retirada cópia integral do Edital e seus anexos, tel (22) 2566–2916 ou 2566–2316.

33.16 – O Edital também estará disponível no site do Município, www.bomjardim.rj.gov.br.

33.17 – Na hipótese da Licitante interessada em participar da presente licitação encaminhar qualquer tipo de correspondência, notadamente sua proposta de preços e documentos para habilitação do certame, deverá endereçar os documentos diretamente à sala da Chefia Geral de Licitação e Compras, localizada na Praça Governador Roberto Silveira nº 44 , 2º andar, Centro, Bom Jardim- RJ, devendo avisar ao setor de licitações e compras acerca da postagem dos mesmos, via e-mail, a saber, licitacao.bomjardim@gmail.com , indicando, ainda, o código de rastreio da postagem, sendo de total responsabilidade da empresa eventuais extravios e recebimento dos documentos pelo setor após a realização do certame.

34 – ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

Os anexos que integram este Edital, como partes inseparáveis, são os seguintes:

34.1 – ANEXO I – Termo Referência (Contendo Anexos: A, B, C, D e E).

34.2 – ANEXO II – Proposta de Preços

34.3 – ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços

34.4 – ANEXO IV – Modelo de DECLARAÇÃO CONJUNTA de que Cumpre Rigorosamente o At, 7º da Constituição Federal, *de Fatos Impeditivos, , ME ou EPP, Atendimento aos Requisitos de Habilitação, Idoneidade e Não Parentesco.*

34.5.– ANEXO V – Modelo de Carta de Credenciamento.

34.6 – ANEXO VI – Minuta de Contrato.

Bom Jardim, XX de XX de 2022

Jonas Edinaldo
Secretária Municipal de Educação
Mat. nº 10/0958 – SME



EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

1.1 – O presente Termo de Referência destina-se a estabelecer os parâmetros mínimos para eventual e futura aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, em cumprimento ao Programa de **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** do Governo Federal. Os gêneros solicitados atenderão à oferta de refeições da Alimentação Escolar para a **REDE MUNICIPAL DE ENSINO**.

1.2 - Trata-se da aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender a demanda da Rede Municipal de Ensino nos anos de 2022 e 2023, que totaliza 2.410 alunos matriculados de acordo com o mapa estatístico de março/2022, mediante o Sistema de Registro de Preços.

1.3 – DETALHAMENTO DO OBJETO

LOTE 1

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	368135	Caixa c/ 50 unidades	02	22
02	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR achocolatado em pó para dieta com ingestão controlada de açúcares	Não encontrad o	Pote 210g	02	22
03	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Não encontrad o	Peso 850g	08	120
04	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Não encontrad o	Peso 850g	16	200



05	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE para dietas com restrição de lactose, embalagem tetra pack contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Embalagem de 1 litro	40	500
06	LEITE DE SOJA: A BASE DE EXTRATO DE SOJA, ZERO LACTOSE ISENTO DE LEITE DE VACA. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	461028	Embalagem de 1 litro	20	300
07	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor BAUNILHA , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. com rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Peso 360g	02	22
08	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor CHOCOLATE , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Peso 360g	02	22

LOTE 02

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB CONGELAMENTO: CARNE BOVINA, FRANGO, FÍGADO e PEIXE

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÍN.	QUANT. MÁX.
01	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 02KG). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento,</u>	447448	Kg	850	10.000



	<u>Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico; A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>				
02	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça entre 01 kg ou 2Kg). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	454336	KG	850	10.000
03	FÍGADO BOVINO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 2Kg). firme ao tato, cor regular, sem pontos brancos, superfície brilhante. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não</u>	Não encontrad o	Kg	10	1100



	<u>deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>				
04	<u>FILÉ DE CAÇÃO (PEIXE), CONGELADO</u> de primeira qualidade, limpo, sem pele, sem sujidades, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a <u>legislação em vigor, acondicionado em embalagens plásticas apropriadas, que contenham a designação do tipo de Peixe, validade, peso, informação nutricional e lote. Embalagem de 500g. Com Selo de inspeção SIF ou SIE. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	448931	Embalagem 500g	875	10.000
05	<u>PEITO DE FRANGO DESOSSADO (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) CONGELADO 01 kg.</u> Embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. <u>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE na descrição. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	447582	kg	777	9.500

LOTE 03

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO: LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUA NT. MÁX.
01	<u>IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS</u> , sabor MORANGO, sem glúten <u>mínimo Peso 900g</u> inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	446706	Min. Peso 900g	535	6.200
02	<u>IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS</u> , sabor PÊSSEGO, sem glúten <u>mínimo Peso 900g</u> inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	446706	Min. Peso 900g	535	6.200



03	IOGURTE NATURAL (INTEGRAL) SEM AÇÚCAR <u>somente</u> leite pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido modificado ou glúten. Apresentar selo SIF ou SIE. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Não encontrado	Copo 170g	705	7.755
04	MANTEIGA DE BOA QUALIDADE COM SAL - Consistência sólida, textura lisa uniforme, untosa, cor amarelada clara sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado e característico. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> Apresentar selo SIF ou SIE.	446393	Pote de 200g	972	11.000

LOTE 04
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS: CEREAIS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUA NT. MÁX.
01	ARROZ (PACOTE COM 01 KG) – tipo 01 – Polido, longo fino, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	472895	Kg	1.944	21.500
02	CANJQUINHA AMARELA (pacote 01 kg), extra, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg, íntegra, contendo a descrição das características do produto, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	459072	Kg	100	1.100
03	FLOCÃO DE MILHO: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Embalagem de 500g	195	2.145
04	FUBÁ AMARELO , de primeira qualidade, embalagem plástica de 01 kg, fubá mimoso de milho, íntegra, contendo a descrição das características do produto, com prazo de validade visível, enriquecido com ferro e ácido e fólico. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	470688	Kg	100	1.100
05	MACARRÃO ESPAGUETE , massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo, ovos, com farinha de trigo enriquecida com ferro e	458955	Pct. 500g	195	2.500



	ácido fólico, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
06	MACARRÃO GOELINHA massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Pct. 500g	21	231
07	MACARRÃO ANELZINHO Pacote 500 g - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Pct. 500g	05	55
08	MACARRÃO CABELO DE ANJO Pacote 500 g (macarrão tipo aletria) - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	458985	Pct. 500g	04	44

LOTE 05

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE, FARINHAS E LEGUMINOSA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 02 KG contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	463988	02 kg	365	4.000
02	AMIDO DE MILHO (EMBALAGEM COM 500 G) – embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	459077	Pct. 500g	24	265
03	AVEIA EM FLOCOS contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	460502	Embalagem 200g	690	7.000
04	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel. Pode conter açúcar. O chocolate deverá ser obtido	Não localizado	Embalagem de 200g	960	11.000



	de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de no mínimo 32% de cacau . contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
05	FARINHA DE MANDIOCA _ Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	458918	kg	100	1.300
06	FARINHA DE AVEIA , Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	460498	Pct. de 200g	40	440
07	FEIJÃO PRETO TIPO 1 de boa safra, em embalagem plástica resistente, transparente, atóxico, sem broca, sem sujidades, sem presença de larvas ou insetos, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	464552	Kg	972	11.000
08	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para preparo de bolos	Não localizad o	Pote 100g	50	600
09	GOMA/FARINHA DE TAPIOCA 500 g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	465694	Embalagem 500g	384	4.224
10	LEITE EM PÓ, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	446019	Sachê de 400g	1.458	16.000

LOTE 06

TEMPEROS, OVO BRANCO E ÓLEOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	ALHO BRANCO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	463938	Kg	147	2.500
02	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO Não pode ser composto, não pode conter óleo. Embalagem de vidro escura contendo 500ml.	463696	Garrafa de vidro escura 500	35	385



	contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade		ml		
03	CEBOLA– tipo graúda – 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	463781	kg	147	2.500
04	CANELA EM PÓ especiaria para o preparo de mingau, bolo e vitamina.	Não encontrado	Pote 35g	50	600
05	EXTRATO DE TOMATE. (EMBALAGEM DE 340 g exceto em lata). O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	346922	Bem. de 340g	160	2.500
06	OVO BRANCO - Ovo de galinha, branco, pesando aproximadamente 50g com data de fabricação, data de validade e registro no SIE ou SIF. Deverá vir em sua embalagem original.	446619	Dúzia	400	5.000
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA PET COM 900 ML) ÓLEO DE SOJA _ De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Frasco 900ml	270	3.300
08	SAL, TIPO EXTRA, REFINADO, IODADO (ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG) Sal iodado e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	461092	Kg	100	.5100

LOTE 07

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÍN.	QUANT. MÁX.
------	-------------------------	----------------------	-----------------	-------------	-------------



01	PÃO FRANCÊS ingredientes: <u>somente farinha de trigo, sal e fermento biológico. Sem adição de açúcar, realçador de sabor ou farinha mista.</u> O pão francês deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	460380	kg	20	280
02	PÃO CARECA. O pão deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	Não encontrado	Unidade (mínimo 50g)	19.120	211.000

LOTE 08
GÊNEROS ESTOCÁVEIS: BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 400 G. De primeira qualidade; Íntegro e crocante. À base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e a . Zero gordura trans (no rótulo, o produto pode conter até 0,2g por porção). contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	402158	Pct. 400g	486	5.800
02	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans	240574	Pct. 100g	50	500

LOTE 09
GÊNEROS: POLPAS e FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	MAÇÃ NACIONAL comum – não ácida – 1ª qualidade, Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	332551	kg	400	4.800



02	MAMÃO PAPAIA – maduro, casca bem firme e limpa, sem machucados, sem rachaduras e sem sinais de fungos, Características organolépticas; O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	464404	UNID.	102	1.122
03	PERA ARGENTINA – de boa qualidade, de casca firme, sem ser dura, limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picada por insetos. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Não encontrado	kg	68	748
04	POLPA CONGELADA SUCO SABOR CAJU composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.		Kg	300	2.000
05	POLPA CONGELADA SUCO SABOR UVA composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.		Kg	300	2.000
06	POLPA CONGELADA SUCO SABOR MORANGO composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.		Kg	20	220

1.3 – SITUAÇÃO QUE ORIGINA A DEMANDA

Com a retomada das aulas presenciais, torna-se necessária a atividade de preparo da alimentação nas escolas e, conseqüentemente, a aquisição de gêneros alimentícios.

A presente demanda tem como base a nova Resolução do PNAE, nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, devendo as entidades se adequar a partir do dia 01 de janeiro de 2021.

Muito embora a Administração já tenha adquirido este objeto para a demanda de 2022, o atual cenário econômico do país gerou impactos nos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios, tendo algumas empresas apresentado dificuldades em entregar todos os itens, assim como apresentando desistência no fornecimento.

Tais dificuldades prejudicam na execução do programa da alimentação escolar com base na lei que rege o PNAE, uma vez que os cardápios não estão sendo cumpridos em sua totalidade.

Por esta razão, e diante da gravidade dos fatos, a alternativa mais viável para que a alimentação escolar não seja interrompida seria o cancelamento da Ata de Registro de Preços (001/22) vigente e, conseqüentemente, a realização de novo certame licitatório, considerando os valores atuais de mercado.

Os cardápios da alimentação escolar são elaborados pelas nutricionistas da SME, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar, em conformidade com o disposto no Artigo 17, caput da Resolução supracitada.

De acordo com o § 1º do Artigo 17 da mesma Resolução, os cardápios devem também atender os estudantes diagnosticados com necessidades especiais – Programa AEE (tais como diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, baixo peso, entre outros). Diante do exposto, justifica-se que itens como adoçante, biscoito sem glúten, leite zero lactose, iogurte diet, iogurte zero lactose, suplemento alimentar, vão atender os alunos com necessidades especiais.

O planejamento dos cardápios deve atender as necessidades nutricionais estabelecidos, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais de energia, macro e micronutrientes prioritários, distribuídos em, no mínimo, 02 (duas) refeições, para as creches em período integral, e no mínimo, 30% das necessidades nutricionais para os estudantes matriculados na educação básica em período parcial, conforme Artigo 18 e incisos da Resolução 06/2020 do PNAE.

Em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 02 (dois) dias por semana, de frutas in natura, e no período integral (creches), frutas in natura, no mínimo, 04 (quatro) dias por semana.

Diante disso, para atender as necessidades nutricionais, é estabelecido um per capita mínimo. Para calcular a quantidade solicitada, teve como base a média do per capita multiplicado pelo número de alunos e pelo número de dias letivos (frequência no cardápio do mês) que esse gênero alimentício será utilizado. Esse cálculo nos fornece a quantidade que será gasta no mês mais um acréscimo de 20% (vinte por cento) como margem de segurança (possibilidade de repetição das refeições por alunos mais vulneráveis ou aluno matriculado ao longo do período letivo).

O per capita estipulado poderá sofrer alterações para que possa se ajustar à resolução do PNAE e atender as necessidades nutricionais.

1.4 – ESTUDOS TÉCNICOS QUE EMBASAM A SOLUÇÃO

Não foram elaborados Estudos Técnicos Preliminares.

1.5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE

Para estimar a quantidade necessária dos gêneros alimentícios objeto do presente Termo de Referência, foi considerada a quantidade mais recente de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, com base no mês de março 2022, totalizando 2.410 alunos. No entanto, deve-se considerar as repetições e alterações no número de matrículas.

A referida contratação tem como finalidade o fornecimento de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar, tendo essa demanda por justificativa a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

No âmbito nacional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, regulamentado pela Lei 11.947/2009, tem entre os objetivos garantir e ampliar as condições de permanência dos alunos na escola através do desenvolvimento de ações na área de alimentação.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo da iniciativa é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Neste contexto, a aquisição é baseada na demanda existente no corrente ano, levando-se em consideração o quantitativo de alunos matriculados em março de 2022, assim distribuídos:

Segmento	Nº de alunos
Berçário	56
Maternal	216

Educação Infantil (Pré-escola)	485
Ensino Fundamental	1.653
Total	2.410

Pelas razões supracitadas, nota-se a importância da aquisição dos gêneros alimentícios para merenda escolar, considerando que a maior parte dos alunos da rede pública é de baixa renda, ou seja, se encontram em situação de vulnerabilidade econômica, sendo esse, um dos principais problemas causadores da evasão escolar. Como forma de mitigar tais prejuízos, a oferta da alimentação tem como objetivo promover a permanência dos discentes nas escolas.

Por fim, almeja-se atender com qualidade a comunidade estudantil, oferecendo alimentação que supra as necessidades alimentares dos estudantes, em prol de sua vida escolar.

1.6 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO

A formação de lotes encontra amparo nas questões de natureza técnicas e econômicas. Isso porque, conquanto o art. 23, § 1º, da Lei nº 8.666/93, coloque o parcelamento do objeto licitatório como a regra nas contratações públicas, o mesmo dispositivo também dispõe que tal parcelamento deve ser proposto com base na análise técnica da contratação, bem como na economicidade da compra. Sendo assim, a formação de lotes na solução proposta, apresenta não só uma melhor viabilidade técnica e econômica, como também operacional, sendo a que melhor atende ao interesse público.

2 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 – A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa execução do objeto e, ainda:

2.1.1 – Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, certidões e as guias de remessa das unidades escolares.

2.1.2 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

2.1.3 – Substituir, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, os itens que apresentarem incompatibilidade com a descrição do produto, apresentar defeitos, estiverem danificados ou fora do prazo de validade.

2.1.4 – Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

2.1.6 – Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

2.1.7 – Comunicar à Administração sobre qualquer alteração no endereço, conta bancária ou outros dados necessários para recebimento de correspondência, enquanto perdurar os efeitos da contratação;

2.1.8 – Receber as comunicações da Administração e respondê-las ou atendê-las nos prazos específicos constantes da comunicação;

2.1.9 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do objeto, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, transporte, depósito e entrega dos objetos.

2.1.10. Emitir notas fiscais fiéis e correspondentes aos objetos entregues, acompanhadas das Certidões Negativas determinadas nas condições de pagamento.

2.1.10.1. A vencedora do certame licitatório deverá emitir uma nota fiscal de acordo com os guias de remessa assinadas pelo gestor escolar. Deverá entregar, impressos, na Secretaria Municipal de Educação, a nota fiscal; as certidões e os guias de remessa assinados.

2.1.11 – A data de validade dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

2.1.11.1 - Os gêneros alimentícios fornecidos deverão estar de acordo com as especificações técnicas, padrão de qualidade e a legislação vigente.

2.1.11.2 - Os alimentos considerados estocáveis, ***exceto pão***, deverão apresentar-se dentro do prazo de validade, devendo, os gêneros alimentícios secos, tais como arroz, feijão, farinha de mandioca, macarrão, entre outros, apresentar uma data de validade superior a 04 (quatro) meses a contar da data de entrega nas Unidades Escolares.

2.1.11.3 - Os gêneros alimentícios que apresentarem presença de mofo, insetos, larvas e/ou pupas, dentro do prazo de validade, deverão ser imediatamente substituídos sem ocasionar prejuízos à Administração.

2.1.11.4 – Em relação à produção: a data de produção/elaboração dos alimentos de origem animal, tais como as carnes (bovina e fígado), não deverá exceder 60 (sessenta) dias no ato da entrega.

2.1.11.5 – Em relação à entrega: Gêneros de origem animal deverão ser entregues duas vezes no mês tendo a carne bovina, o fígado, o frango e o peixe validade 06 (seis) meses a 01 (um) ano a contar da data de entrega. Já a manteiga, o ovo branco e o iogurte, validade de 01 (um) mês a contar da data de entrega.

2.1.11.6 - No caso de hortifruti bem como os temperos naturais, os alimentos deverão apresentar-se frescos e “in natura”. Esses gêneros deverão ser entregues duas vezes no mês.

2.1.11.7 - Não é permitido entregar gêneros alimentícios a granel ou fora de suas embalagens originais. Todos deverão conter rótulo e informação nutricional em suas embalagens originais.

2.1.11.8 - Qualquer alteração na unidade de medida feita pelo próprio fabricante bem como fornecimento de outra(s) marca(s) que não esteja(m) na proposta, deverá ser comunicada oficialmente à fiscalização de contrato, por escrito, para que a mesma, após análise do gênero, possa autorizar/ou não sua troca.

2.1.11.19 - A data de validade dos gêneros alimentícios secos (exceto pão) NÃO poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de entrega às Unidades Escolares.

2.1.11.20 – Em caso de desistência do fornecimento, a CONTRATADA deverá comunicar à Administração, com prazo de 30 (trinta) dias, devendo cumprir eventuais ordens de execução emitidas nesse prazo.

2.1.11.21 – A CONTRATADA realizará as entregas de acordo com as planilhas de distribuição da alimentação escolar que serão enviadas por e-mail pela Administração.

2.1.11.22 – Os gêneros alimentícios fornecidos pela empresa contratada deverão estar de acordo com as especificações técnicas, padrão de qualidade e a legislação vigente.

2.1.11.23 – Os alimentos deverão apresentar-se dentro do prazo de validade, devendo respeitar a data de validade quando informada na ordem de fornecimento, quando houver.

2.1.11.24 – A(s) marca(s) propostas deverão estar de acordo com a descrição do gênero alimentício.

2.1.13 – O Item pão deverá ser entregue em todas as Unidades Escolares, pela manhã, exceto em vésperas de feriados, uma vez que apresenta data de validade curta. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: a descrição do item, ingredientes, o peso da unidade, a quantidade, nome da escola, data de fabricação e data de validade.

2.1.15 - Considerando a distância a ser percorrida para a entrega dos gêneros nas Unidades Escolares, especialmente aquelas localizadas na área rural do Município e considerando que não há previsão de custos adicionais para contratação ou terceirização de entregas, a CONTRATADA deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, **declaração** de que providenciará um veículo de transporte com câmara/baú frigorífico, com o devido Certificado de Inspeção Sanitária Veicular, a fim de garantir o bom estado de conservação e higiene dos itens, assim como as devidas condições de congelamento das carnes e seus derivados.

2.1.16 – A Contratada deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, cópia do Alvará de Inspeção da Vigilância Sanitária da Empresa emitido em seu domicílio, em validade.

2.1.17 – A Contratada deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, planilha de composição de custos para execução do objeto.

3 – OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

3.1 – A Administração está sujeita às seguintes obrigações:

3.1.1 – Emitir a ordem de fornecimento e receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos;

3.1.2 – Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do instrumento convocatório e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

3.1.3 – Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

3.1.4 – Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão ou servidor especialmente designado para tanto, aplicando sanções administrativas em caso de descumprimento das obrigações sem justificativa;

3.1.5 – Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos;

3.2 – A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

3.3 – As planilhas de distribuição dos gêneros alimentícios serão enviadas por e-mail à(s) empresa(s) com antecedência para que o programa da alimentação escolar possa ser cumprido.

4 – DINÂMICA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO CONTRATO

4.1 – A Administração emitirá por escrito, preferencialmente por meio eletrônico, ordem de fornecimento, com a quantidade e identificação dos bens que serão fornecidos, o local de fornecimento, o prazo máximo para a entrega e a identificação.



4.2 – Os bens a serem adquiridos serão fornecidos em remessa parcelada, conforme cronograma apresentado pela Secretaria Municipal de Educação, que poderá eventualmente sofrer alterações.

4.2.1 – A Administração comunicará, por meio eletrônico, as datas estipuladas para realização das entregas dos produtos perecíveis que serão fornecidos duas vezes ao mês.

4.3 - Todos os itens da alimentação escolar deverão ser entregues, às expensas da CONTRATADA, diretamente em cada uma das Unidades Escolares Municipais conforme relação e endereço e horário de funcionamento das mesmas (Anexo A).

4.4 – O prazo para conclusão do fornecimento dos bens requisitados poderá ser prorrogado, mantidas as demais condições da contratação e assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos elencados no §1º do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

4.5 – Os bens serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no instrumento convocatório, em seus anexos ou na proposta.

4.6 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no instrumento convocatório, em seus anexos ou na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da notificação ao adjudicatário, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.7 – Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado ou ateste das notas fiscais.

4.8 – Caso a verificação de conformidade não seja procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.9 – O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.10 – Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos apropriados, sob pallets, para que os mesmos não entrem em contato direto com o chão do veículo. Alimentos de origem animal deverão ser transportados em veículos sob refrigeração.

4.11 - O setor de nutrição escolar juntamente com a fiscalização de contrato poderá reprovar a marca do gênero que não estiver de acordo com a descrição e caberá à empresa realizar a troca do mesmo, antes de cumprir a ordem de serviço.

5 – PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

5.1 – Todas as comunicações entre a Administração e a CONTRATADA serão feitas por escrito, preferencialmente por meio eletrônico, através do e-mail: alimentacaoescolar.smebj@gmail.com.



5.2 – A CONTRATADA, ao apresentar sua proposta comercial, deverá informar seu endereço para correio eletrônico, ou caso não disponha, o seu endereço comercial para recebimento das comunicações.

5.3 – Presumem-se válidas as intimações e comunicações dirigidas aos endereços informados pela CONTRATADA, incluindo as comunicações por meios eletrônicos, ainda que não recebidas pessoalmente pelo interessado, se a modificação temporária ou definitiva não tiver sido devidamente comunicada à Administração, fluindo os prazos a partir da juntada do comprovante de entrega da correspondência no primitivo endereço.

5.4 – Fica facultado à Administração comunicar à Contratada, por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, caso os métodos usuais não sejam efetivos, sem prejuízo do previsto no item 5.3.

6 – GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E ATRIBUIÇÕES

6.1 – O órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preço é a Secretaria Municipal de Educação, representada pelo Sr. **Jonas Edinaldo da Silva**, Matrícula 11/0958, CPF nº 955.884.267-20.

6.2 – Compete ao órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preços:

6.2.1 – Verificar, antes de emitir a ordem de fornecimento, se há saldo orçamentário disponível para a execução;

6.2.2 – Emitir a ordem de fornecimento, nos moldes do instrumento convocatório e seus anexos;

6.2.3 – Solicitar à fiscalização que inicie os procedimentos de acompanhamento e fiscalização;

6.2.4 – Encaminhar comunicações à CONTRATADA ou fornecer meios para que a fiscalização se comunique com a CONTRATADA;

6.2.5 – Requerer ajustes, aditivos, suspensões, prorrogações ou supressões, na forma da legislação;

6.2.6 – Solicitar o cancelamento do registro dos licitantes, nas hipóteses do instrumento convocatório e seus anexos, convocando os licitantes remanescentes registrados para substituí-los.

6.2.7 – Solicitar a revogação da ata de registro de preços, nas hipóteses do instrumento convocatório e da legislação aplicável;

6.2.9 – Controlar os quantitativos máximos estipulado, respeitando as cotas dos participantes;

6.2.10 – Tomar demais medidas necessárias para a regularização de faltas ou eventuais problemas;

6.2.11 – Gerenciar, planejar e realizar comunicações relativas às pesquisas de mercado periódicas, em tempo hábil para observância ao prazo não superior de 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados na ata de registro de preços.

6.2.11.1 – Entende-se como tempo hábil o prazo mínimo de 90 dias (noventa) de antecedência ao prazo máximo previsto no item 6.2.11.

6.3 – Não haverá outros órgãos participantes além do órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preços.

6.4 – Não será admitida a adesão de órgãos que não participaram da presente licitação.

7 – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E ATRIBUIÇÕES

7.1 – Serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato as servidoras:

- **Tana Mara Balbi Veloso**, Matrícula nº 10/2007, CPF nº 012.644.447-10;

- **Maria Vânia da Silva de Azevedo**, Matrícula nº 41/7057, CPF nº 996.409.967-34.

- 7.2 – Compete à fiscalização do contrato:

7.2.1 – Realizar os procedimentos de acompanhamento da execução do contrato;

7.2.2 – Apurar ouvidorias, reclamações ou denúncias relativas à execução do contrato, inclusive anônimas;

7.2.3 – Receber e analisar os documentos emitidos pela CONTRATADA que são exigidos no instrumento convocatório e seus anexos;

7.2.4 – Elaborar o registro próprio e emitir termo circunstanciando, recibos e demais instrumentos de fiscalização, anotando todas as ocorrências da execução do contrato;

7.2.5 – Recusar os bens entregues em desacordo com o instrumento convocatório e seus anexos, exigindo sua substituição no prazo disposto no instrumento convocatório e seus anexos;

8 – FORMA DE PAGAMENTO

8.1 – O CONTRATANTE terá:

8.1.1 – O prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo dos bens, para realizar o pagamento, nos casos de bens recebidos cujo valor não ultrapasse R\$17.600,00 (dezessete mil e seiscentos reais), na forma do art. 5º, §3º da Lei Federal nº 8666/93, vedando-se o parcelamento de faturamento, solicitações de cobrança, ordens de pagamento que caracterizem inobservância da ordem cronológica estabelecidas no dispositivo citado.

8.1.2 – O prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo dos bens, para realizar o pagamento, nas demais hipóteses.

8.2 – Os documentos fiscais serão emitidos em nome do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CNPJ nº 44.848.243/0001-50, situado na Rua Mozart Serpa de Carvalho, nº 190, Centro, Bom Jardim - RJ, CEP 28660-000.

8.3 – Junto aos documentos fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos de habilitação e regularidade fiscal e trabalhista com validade atualizada exigidas no instrumento convocatório e seus anexos.



8.4 – Após a juntada da prova de recebimento definitivo, a Administração incluirá o crédito da CONTRATADA na respectiva fila de pagamento, a fim de garantir o pagamento em obediência à estrita ordem cronológica das datas de exigibilidade dos créditos.

8.5 – A ordem de pagamento poderá ser alterada por despacho fundamentado da autoridade superior, nas hipóteses de:

8.5.1 – Haver suspensão do pagamento do crédito;

8.5.2 – Grave perturbação da ordem, situação de emergência ou calamidade pública;

8.5.3 – Haver seguros veiculares e imobiliários;

8.5.4 – Evitar fundada ameaça de interrupção dos serviços essenciais da Administração ou para restaurá-los;

8.5.5 – Cumprimento de ordem judicial ou decisão de Tribunal de Contas;

8.5.6 – Pagamento de direitos oriundos de contratos em caso de falência, recuperação judicial ou dissolução da empresa contratada;

8.5.7 – Ocorrência de casos fortuitos ou força maior;

8.5.8 – Créditos decorrentes de empréstimos e financiamentos bancários;

8.5.9 – Outros motivos de relevante interesse público, devidamente comprovados e motivados.

8.6 – O pagamento será suspenso, por meio de decisão motivada dos servidores competentes, em caso de constada irregularidade na documentação da CONTRATADA ou irregularidade durante o processo de liquidação.

8.7 – O pagamento será feito em depósito em conta corrente informada pela CONTRATADA, em parcelas correspondentes a cada ordem de fornecimento, na forma da legislação vigente.

8.7.1 – Os itens relativos ao fornecimento deverão corresponder, em sua totalidade, aos itens constantes na ordem de fornecimento e na nota de empenho emitida pela Administração, sem qualquer divergência entre estes.

8.7.2 – É vedada a antecipação do pagamento sem a correspondente contraprestação do fornecimento em sua totalidade.

8.8 – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPC-A e juros moratórios de 0,5% ao mês.

8.9 – A compensação financeira será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = N \times V \times I$, onde EM é o encargo moratório devido, N é o número de dias atrasados do pagamento, V é o valor que deveria ser pago, e I é o índice de compensação, com valor de 0,00016438.

8.10 – Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força

maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando prejuízo econômico extraordinário e extracontratual, para restabelecer a relação que os contratantes pactuaram inicialmente entre os encargos da CONTRATADA e a Administração para o justo pagamento, a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser expressamente solicitada, justificada e devidamente comprovada pela CONTRATADA.

8.11 – É vedado à CONTRATADA a cessão de crédito para instituições financeiras decorrentes dos pagamentos futuros dispostos no instrumento convocatório e seus anexos, ressalvada a hipótese do art. 46 da Lei Complementar nº 123/06.

9 – REAJUSTES DOS PREÇOS

9.1 – A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados na ata de registro de preços.

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

9.3 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará a adjudicatária para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

9.4 – Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

9.5 – A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

9.6 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar a adjudicatária do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, sem aplicação da penalidade quando confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

9.7 – Os licitantes remanescentes serão convocados para fornecer o produto pelo preço registrado, observada a classificação original.

9.8 – Não será aplicada penalidade ao licitante convocado na forma deste item que não aceitar a proposta da Administração.

9.9 – Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10 – PENALIDADES

10.1 – Pela inexecução total ou parcial do contrato, bem como pela inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, a CONTRATADA ficará sujeita aos termos do disposto nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo-lhe aplicada, garantidas a prévia defesa, as seguintes penalidades:

10.1.1 – Advertência;

10.1.2 – Multa(s);

10.1.3 – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

10.1.4 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.2 – São infrações leves as condutas que caracterizam inexecução parcial do contrato, mas sem prejuízo à Administração, em especial:

10.2.1 – Não fornecer os bens conforme as especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos, corrigindo em tempo hábil o fornecimento;

10.2.2 – Não observar as cláusulas contratuais referentes às obrigações, quando não importar em conduta mais grave;

10.2.3 – Deixar de adotar as medidas necessárias para adequar o fornecimento às especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos;

10.2.4 – Deixar de apresentar imotivadamente qualquer documento, relatório, informação, relativo à execução do contrato ou ao qual está obrigado pela legislação;

10.2.5 – Apresentar intempestivamente os documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação.

10.3 – São infrações médias as condutas que caracterizam inexecução parcial do contrato, em especial:

10.3.1 – Reincidir em conduta ou omissão que ensejou a aplicação anterior de advertência;

10.3.2 – Atrasar o fornecimento ou a substituição dos bens;

10.3.3 – Não completar, de forma parcial, o fornecimento dos bens.

10.4 – São infrações graves as condutas que caracterizam inexecução parcial ou total do contrato, em especial:

10.4.1 – Recusar-se o adjudicatário, sem a devida justificativa, a assinar a ata de registro de preços, o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

10.4.2 – Atrasar o fornecimento dos bens em prazo superior a 02 dias úteis.

10.4.3 – Atrasar reiteradamente o fornecimento ou substituição dos bens.

10.5 – São infrações gravíssimas as condutas que induzam a Administração a erro ou que causem prejuízo ao erário, em especial:

10.5.1 – Apresentar documentação falsa;

10.5.2 – Simular, fraudar ou não iniciar a execução do contrato;

10.5.3 – Praticar atos ilícitos visando frustrar os objetivos da contratação;

10.5.4 – Cometer fraude fiscal;

10.5.5 – Comportar-se de modo inidôneo;

10.5.6 – Não manter sua proposta;

10.5.7 – Não recolher os tributos, contribuições previdenciárias e demais obrigações legais, incluindo o FGTS, quando cabível.

10.6 – Será aplicada a penalidade de advertência às condutas que caracterizam infrações leves que importarem em inexecução parcial do contrato, bem como a inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

10.7 – Será aplicada a penalidade de multa às condutas que caracterizam infração média, grave ou gravíssima que importarem em inexecução parcial ou total do contrato, bem como a inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, observada as seguintes graduações:

10.7.1 – Para as infrações médias, o valor da multa será arbitrado entre 1 a 30 UNIFBJ;

10.7.2 – Para as infrações graves, o valor da multa será arbitrado entre 31 a 60 UNIFBJ;

10.7.3 – Para as infrações gravíssimas, o valor da multa será arbitrado entre 61 a 100 UNIFBJ.

10.8 – Será aplicada a penalidade de suspensão temporária, que poder ser cumulativamente com a penalidade de multa, quando a CONTRATADA, se recusar a adotar as medidas necessárias para adequar o fornecimento às especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos, por até 02 (dois) anos.

10.9 – Será aplicada a penalidade de declaração de inidoneidade, que poderá ser cumulativamente com a penalidade de multa, quando a CONTRATADA cometer infração gravíssima com dolo, má-fé ou em conluio com servidores públicos ou outras licitantes.

10.10 – A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal produz efeitos apenas para o Município de Bom Jardim - RJ.

10.11 – A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeito em todo o território nacional.



10.12 – Para assegurar os efeitos da declaração de inidoneidade e da suspensão temporária, a Administração incluirá as empresas sancionadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, até a reabilitação da empresa sancionada.

10.13 – A reabilitação da declaração de inidoneidade será concedida quando a empresa ou profissional penalizado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos de sua aplicação.

10.14 – Sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando o licitante vencedor não mantiver a sua proposta no respectivo prazo de validade; ou ainda quando o adjudicatário se recusar a assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, esta poderá convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para substituir o licitante faltoso.

10.15 – As penalidades de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, dispostas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, poderão ser aplicados aos profissionais ou às empresas que praticarem os ilícitos previstos nos incisos do art. 88 do mesmo diploma legal, garantido o direito ao contraditório e ampla defesa.

10.16 – Serão utilizados, para conversão dos valores das multas em moeda corrente, os valores atuais da unidade fiscal de referência de Bom Jardim – UNIFBJ, na forma do art. 439 do Código Tributário Municipal (LCM nº 218/2016), equivalente a 44,27 (quarenta e quatro inteiros e vinte e sete centésimos) de UFIR-RJ.

10.17 – As multas aplicadas deverão ser recolhidas em favor do Município no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

10.18 – As multas aplicadas e não recolhidas no prazo do instrumento convocatório serão inscritas em dívida ativa e executadas judicialmente conforme o disposto na Lei Federal nº 6.830/80 e na legislação tributária vigente, acrescida dos encargos correspondentes.

10.19 – As penalidades só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificado e comprovado, a juízo da Administração.

11 – CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA

11.1 – Uma vez homologado o resultado da licitação, a licitante vencedora será convocada para assinar e retirar o termo de ata de registro de preços, o instrumento contratual, sendo cientificada de que sua omissão ensejará decaimento do direito à contratação, sem prejuízo à aplicação das penalidades dispostas no instrumento convocatório e seus anexos.

11.2 – Alternativamente ao comparecimento perante o órgão ou entidade para a assinatura, a licitante vencedora poderá enviar o termo da ata de registro de preços e o instrumento contratual ou aceite assinado mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou por meio



eletrônico com a respectiva assinatura digital, cujo marco do cumprimento será contado a partir da data de postagem.

11.3 – O aceite de nota de empenho, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, emitida à licitante vencedora, implica no reconhecimento que:

11.3.1 – A nota de empenho, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

11.3.2 – A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no instrumento convocatório e seus anexos.

11.4 – O prazo para assinar, aceitar ou retirar o termo da ata de registro de preços e o instrumento contratual será de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado pela parte durante o seu transcurso e tenha ocorrido fato justificado aceito pela Administração.

11.5 – Como requisito para celebração da ata de registro de preços, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas no instrumento convocatório e seus anexos.

12 – DURAÇÃO, ALTERAÇÃO, CANCELAMENTO E REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 – A ata de registro de preços terá **duração de 12 (doze) meses**, com eficácia na forma do art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº 8.666/93, a iniciar da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação.

12.2 – As contratações oriundas da ata de registro de preços terão duração idêntica a esta, observados os prazos para fornecimento e pagamento pela Administração.

12.3 – As obrigações disciplinadas na ata de registro de preços e no instrumento convocatório poderão ser alteradas por comum acordo das partes, após justificativa da Administração, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 – Quando conveniente a substituição de garantia de execução;

12.3.2 – Quando necessária a modificação da forma de fornecimento ou da dinâmica de execução, em razão da verificação técnica de inaplicabilidade dos termos originais;

12.3.3 – Quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, sendo vedada a antecipação do pagamento sem a correspondente contraprestação do fornecimento;

12.3.4 – Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da CONTRATADA e a retribuição da Administração para a justa remuneração, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial, quando sobrevirem fatos imprevisíveis,



ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

12.4 – O registro do fornecedor será cancelado quando:

12.4.1 – Descumprir as condições da ata de registro de preços;

12.4.2 – Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

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

12.4.4 – Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

12.5 – O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.6 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

12.7 – A ata de registro de preços será revogada quando não restarem fornecedores registrados ou por razões de interesse público, devidamente fundamentado.

13 – SUBCONTRATAÇÃO

13.1 – Não será admitida subcontratação para o presente objeto.

14 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

14.1 – O critério de julgamento é o MENOR PREÇO.

14.2 – A adjudicação será feita pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

15 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

15.1 – Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, em favor da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, assinado por representante legal ou funcionário autorizado, discriminando o teor da contratação e os dados da contratada, que comprove que a licitante forneceu bens em prazo, características e quantidades compatíveis os descritos no instrumento convocatório e seus anexos.

16 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

16.1 – A apresentação da certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor do local do principal estabelecimento da pessoa jurídica, na forma do art. 3º da L. 11.101/05, não sendo causa de inabilitação da licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou pedido de homologação extrajudicial, caso haja comprovação de que o plano já tenha sido

aprovado ou homologado pelo juízo competente, quando da entrega da documentação de habilitação.

16.2 – A apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, aceitos, alternativamente:

- 1- por publicação em diário oficial;
- 2- por publicação em jornal;
- 3- por cópia ou fotocópia de livro diário incluindo os termos de abertura e encerramento devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio do proponente;
- 4- por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópias das respectivas folhas do SPED, inclusive do termo de abertura e encerramento, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente observado o prazo de entrega estipulado no art. 1078 do Código Civil.

16.3 – A comprovação da boa situação financeira da empresa, constatada mediante obtenção do índice de Liquidez Geral (LG) igual ou superior a 1,0 (um inteiro e zero décimos), resultante da aplicação da fórmula $LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$, onde AC é ativo circulante, RLP é realizável em longo prazo, PC é passivo circulante e PNC é passivo não circulante, vedado arredondamento do cálculo.

16.4 – A licitante que apresentar resultado inferior a 1,0 (um inteiro e zero décimos) do índice de Liquidez Geral (LG) deverá comprovar, considerados os riscos para a Administração, o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado dos itens vencidos pelo licitante.

16.5 – Em caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

16.6 – Em caso de haver previsão legal ou previsão no contrato social, admite-se a apresentação de balanço patrimonial intermediário.

16.7 – O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/ 2006 estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual, da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício, caso seja a sua primeira contratação com administração pública, sendo devidamente declarado.

17 – GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1 – Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

18 – DAS AMOSTRAS

18.1 - Após declarado o vencedor, o licitante deverá apresentar, à equipe técnica da SME, na própria sessão, as amostras dos produtos, de acordo com as especificações, sob pena de desclassificação.

18.2 - Após o julgamento das amostras, a equipe responsável pela secretaria requisitante emitirá um parecer técnico, que atestará a aceitabilidade dos materiais ou produtos e ou mesmo fará parte integrante do processo licitatório do pregão presencial.

18.3 - Deverão apresentar as seguintes amostras: adoçante sachê stévia, azeite de oliva tipo único, biscoito cream-cracker, biscoito de polvilho sem lactose e sem glúten, chocolate em pó 32% de cacau, farinha de aveia, iogurte natural integral 170g, iogurte zero adição de açúcar morango 850g, iogurte zero lactose morango 850g, polpa suco congelado sabores kg, leite em pó integral com vitamina A e D sachê 400g, macarrão dos tipos espaguete, goelinha, anelzinho e cabelo de anjo (aletria), manteiga com sal pote 200g e o ovo branco dúzia.

18.3.1 Após emissão do parecer técnico em que será atestado a aceitabilidade dos materiais, o setor de nutrição escolar poderá solicitar em qualquer momento, análise sensorial e teste de aceitabilidade nas unidades escolares, uma vez que os materiais poderão ser desaprovados pelos alunos. A equipe de nutrição poderá solicitar troca da marca à vencedora do certame licitatório para que o programa da alimentação escolar possa ser executado na íntegra, desde que obedeça a descrição dos gêneros.

19 – VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

19.1 – Será FACULTADA a visita aos locais de entrega dos bens, mediante agendamento, para esclarecimento de dúvidas relacionadas ao objeto licitado, bem como para verificar todas as informações relativas à sua descrição.

19.2 – A visita poderá ser agendada através de petição protocolada na Praça Governador Roberto Silveira, nº 44 – Centro, das 09:00h às 17:00h ou através dos e-mails da Secretaria requisitante, em até 03 (três) dias úteis antes da abertura dos envelopes, sendo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO: smebjrj20@gmail.com

19.3 – Os licitantes não poderão alegar desconhecimentos das características dos locais onde os bens deverão ser entregues, mesmo que optem por não vistoriar;

19.4 – Será de responsabilidade da CONTRATADA a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das instalações, com vistas a proteger o interesse da Administração na fase de execução do contrato.



19.5 - A empresa que optar em não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração formal de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes aos locais onde os bens deverão ser entregues, nos termos da súmula nº 01 de 19/06/2018 do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro.

20 – DEMAIS OBSERVAÇÕES

20.1 – O presente estará disponível aos interessados em participar do certame no Setor de Licitações do Município, situada na Praça Governador Roberto Silveira, nº 44, Centro – Bom Jardim (4º andar – Comissão Permanente de Licitações e Compras), de segunda-feira a sexta-feira, das 09h às 12h e das 13h às 17h e na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Mozart Serpa de Carvalho, nº 190, Centro, Bom Jardim/RJ.

20.2 – São anexos ao presente Termo de Referência os seguintes documentos:

20.2.1 – ANEXO A - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS;

20.2.2 – ANEXO B - CARDÁPIOS POR MODALIDADE DE ENSINO;

20.2.3 – ANEXO C - FREQUÊNCIA DOS ITENS NO CARDÁPIO POR MODALIDADE DE ENSINO;

20.2.4 – ANEXO D - PER CAPTA POR MODALIDADE DE ENSINO ;

20.2.5 – ANEXO E - PERCENTUAL DE DESEMBOLSO DE ACORDO COM O NÚMERO MENSAL DE DIAS LETIVOS.

20.3 – A licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, pela Lei 8666/93.

21 – RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E CIÊNCIA DOS FISCAIS E GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

21.1 – É responsável pela elaboração deste documento a servidora:

Carla Martins de Souza Dutra Silva
Chefe de Planejamento e Projetos Básicos
Matrícula nº 12/3618 – SMP

21.2 – Estão cientes de suas indicações e atribuições:

Tana Mara Balbi Veloso
Matrícula nº 10/2007
CPF nº 012.644.447-10

Maria Vânia da Silva de Azevedo
Matrícula nº 41/7057
CPF nº 996.409.967-34



21.3 – Está de acordo com os termos:

Jonas Edinaldo da Silva
Secretário Municipal de Educação
Matrícula nº 11/0958
CPF nº 955.884.267-20

ANEXO A

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS

1 - Centro de Educação Infantil Viviane Verly Pereira

Endereço: Margem da RJ 116, km 103 - Bem-te-vi Amarelo – Bom Jardim/RJ.

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min e 13h às 17h

Telefone: (22) 2566 2937

E-mail: ceivvp@gmail.com

2 - Creche Municipal Darcília Vieira Jasmim

Endereço: Rua João Batista Jasmim, 28 - São Miguel – Bom Jardim/RJ e Fabiana de Almeida Abreu – Matrícula 10/3896

Horário de funcionamento: 07h às 17h

Telefone: (22) 2566-2811

E-mail: crechedarciliavieirajasmim@yahoo.com.br

3 - Creche Municipal Maria José Calvão Lobosco

Endereço: Rua Benedito Figueira de Barros, s/n - Jardim Boa Esperança – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h às 17h

Telefone: (22) 2566-2995

E-mail: lucinhapinho@yahoo.com.br

4 - Escola Municipal Armando Jorge Pereira de Lemos

Endereço: Rua Professor Romildo Cariello s/n – Bem-te-vi Amarelo– Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min e 13h às 17h

Telefone: (22) 2566-2992 / (22) 2566-2896

E-mail: emarmandolemos@gmail.com

5 - Escola Municipal Iracy Monnerat de Lemos

Escola Municipal Iracy Monnerat de Lemos

Endereço: Av. Walter Vendas Rodrigues, 18 - Novo Mundo – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min - 13h às 17h – 18h às 21h

Telefone: (22) 2566-6786

E-mail: m.unidade.2@gmail.com

6 - Escola Municipal Professor Clirton Rêgo Cabral

Endereço: Rua Walter Vendas Rodrigues, nº 214, Campo Belo Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h às 12h 15min / 12h20min às 17h40min

Telefone: (22) 2566-2881

E-mail: professorclirton@gmail.com

7 - Escola Municipalizada Edmo Benedito Corrêa

Endereço: Margem da RJ 116, km 106,5- Arraial de Santo Antônio – Bom Jardim/RJ



Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min

Telefone: (22) 2566-2968

E-mail: taniajasmim@yahoo.com.br

8 - Escola Municipalizada Joana Cantanheda Monnerat

Endereço: Ponte Berçot – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min

Telefone: (22) 2566 6223

E-mail:

9 - Escola Municipal Antônio Gomes de Azevedo

Endereço: Bairro de Fátima - São José do Ribeirão – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h20min às 11h20min / 12h15min às 16h15min

Telefone: (22) 2566-5736

E-mail: fatimasoaresneves@gmail.com

10 - Escola Municipal Cely Veloso de Souza

Endereço: Jaracatiá - São José do Ribeirão – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min

Telefone: (22) 981296104

E-mail: tetegripp2017@gmail.com

11- Escola Municipal São José

Endereço: Venda Azul – Vargem Alta – São José – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min

Telefone: (22) 981603466

E-mail: bravinhaeb@yahoo.com.br

12 - Escola Municipalizada César Monteiro

Endereço: Rua Crésio Coelho Caetano, s/n – Alto de São José – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h30min às 11h30min / 13h às 17h

Telefone: (22) 2566-5609

E-mail: lyrismachado@gmail.com

13 - Escola Municipalizada Vargem Alta

Endereço: Estrada Vargem Alta - Vargem Alta- São José – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h às 11h

Telefone: (22) 998192187

E-mail: emzvargemalta@gmail.com

14- Centro de Educação Municipal Amanda Farias Almeida

Endereço: Praça José Cláudio Monnerat – Banquete – Bom Jardim/RJ.

Horário de funcionamento: : 07h30min às 11h30min e 13h às 17h

Telefone: (22) 2565-1572 / (22) 2566-3456

E-mail: cemafa@yahoo.com.br

15 - Escola Municipalizada José Luiz Erthal

Endereço: Fazenda Fortaleza - Barra Alegre – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: : 07h30min às 11h30min e 12h30min às 16h30min

Telefone: (22) 981686015

E-mail: barria-alencar@bol.com.br



16 - Escola Municipalizada Leopoldo Erthal

Endereço: Fazenda Santa Rita – Barra Alegre – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h às 11h

Telefone: (22) 981728363

E-mail: leopoldoerthal2016@gmail.com

17 - Escola Municipalizada Washington Emerich

Endereço: Córrego de Santo Antônio - Barra Alegre – Bom Jardim/RJ

Horário de funcionamento: 07h às 11h / 12h às 16h

Telefone: (22) 2566-8050

E-mail: emzwemerich@yahoo.com



ANEXO B

CARDÁPIOS POR MODALIDADE DE ENSINO/ 2022-2023
MODALIDADE DE ENSINO: PRÉ-ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL
(DESJEJUM E LANCHE DA TARDE – PEQUENAS REFEIÇÕES)

ESTRUTURA DO CARDÁPIO (modelo)

O cardápio poderá sofrer alterações para que possa ser ajustado devido as possíveis intercorrências e atender a resolução do PNAE

SEMANA A	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	-mingau de tapioca (adoçado c/ banana nanica)	-pão careca c/ ovos mexidos -iogurte de morango (açúcar)	-mandioca cozida na manteiga -01 laranja lima	-batido de banana nanica com aveia em flocos	-biscoito cream-cracker c/ manteiga -suco de fruta natural (manga c/ laranja lima) *sem açúcar
SEMANA B					
	-biscoito cream-cracker -ovos mexidos -melancia	-leite com chocolate em pó 32% de cacau Pão com manteiga	-batido de frutas com aveia em flocos (banana nanica e maçã)	-cuscuz com -ovos mexidos	-pão careca c/ manteiga -iogurte de pêssego (açúcar)
SEMANA C					
	-mingau de tapioca (com banana nanica)	-pão careca c/ ovos mexidos -limonada (açúcar)	-mandioca cozida na manteiga -01 laranja pera	-batido de banana nanica com aveia em flocos	-biscoito cream-cracker / manteiga -vitamina de banana nanica
SEMANA D					
	-batido de frutas com aveia em flocos (banana nanica e maçã)	-mandioca cozido na manteiga -01 laranja pera	-pão careca com manteiga -goiaba	-leite com chocolate em pó 32% de cacau -pão com ovos mexidos	-biscoito cream-cracker - manteiga -01 laranja lima

*pão francês: farinha de trigo, fermento e água. * o cardápio poderá sofrer alterações

*ovo caipira

MODALIDADE DE ENSINO: PRÉ-ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL
(ALMOÇO E JANTAR – GRANDES REFEIÇÕES)

ESTRUTURA DO CARDÁPIO

O cardápio poderá sofrer alterações para que possa ser ajustado devido as possíveis intercorrências e atender a resolução do PNAE

SEMANA A	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Complemento	Complemento	Complemento	Complemento	<u>sem</u> complemento



	Prato principal Sobremesa (maçã)	Guarnição B Prato principal salada sobremesa (banana prata)	Guarnição B + guarnição C Prato principal salada sobremesa (goiaba)	Guarnição A Prato principal salada sobremesa (laranja pera)	Guarnição C Prato principal Sobremesa (laranja lima)
SEMANA B					
	<u>sem</u> complemento Guarnição A Prato principal Sobremesa (melancia)	Complemento Guarnição C Prato principal salada sobremesa (laranja lima)	Complemento Guarnição B Prato principal salada sobremesa (banana passa)	Complemento Guarnição A + guarnição C Prato principal salada sobremesa (laranja pera)	complemento Guarnição B Prato principal Sobremesa (goiaba)
SEMANA C					
	complemento Prato principal Sobremesa (doce - açúcar) *rapadura ou goiabada cascão	Complemento Guarnição C Prato principal salada sobremesa (banana prata)	Complemento Guarnição B Prato principal salada sobremesa (laranja pera)	Complemento Guarnição A Prato principal salada sobremesa (maçã)	<u>sem</u> complemento Guarnição B + guarnição C Prato principal Sobremesa (goiaba)
SEMANA D					
	<u>sem</u> complemento Guarnição A Prato principal Sobremesa (banana passa)	Complemento Guarnição B Prato principal salada sobremesa (laranja lima)	Complemento Guarnição A + guarnição C Prato principal salada sobremesa (banana prata)	Complemento Guarnição B Prato principal salada sobremesa (laranja pera)	Complemento Guarnição A Prato principal Sobremesa (goiaba)

* o cardápio poderá sofrer alterações . * o cardápio poderá sofrer alterações

COMPLEMENTOS

Complemento	Arroz e feijão
Guarnição A	-Macarrão espaguete, canjiquinha, fubá e farofa.
Guarnição B	- batata inglesa, batata doce, inhame e mandioca.
Guarnição C	- abóbora madura, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, couve, repolho, beterraba, abobrinha verde, entre outros.
Prato principal	Proteína animal (ovo branco, peito de frango, filé de peixe tipo cação, carne bovina patinho ou carne bovina músculo)
Salada	Folhas verdes e tomate.
Sobremesa	Fruta ou doce caseiro ou suco de fruta natural



MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO (a partir do 7º mês)
SEMANAS 01 e 03
PEQUENAS E GRANDES REFEIÇÕES

Refeição/Dia	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
COLAÇÃO	Batido de leite com maçã	Mingau de fª de aveia adoçado com banana nanica	Batido de leite com banana	Batido de leite com pêra	Mingau de amido de milho adoçado com banana nanica
ALMOÇO	Macarrão aletria, feijão, ovos cozidos, chuchu picadinho	Polenta, feijão, carne moída, Abóbora madura	Ensopado de batata inglesa com carne bovina(patinho moído), tomate picadinho	Canjiquinha, feijão, fígado de boi moído, couve refogada	Arroz papa, feijão, peito de frango desfiado, abobrinha picadinha e refogada
Sobremesa	Laranja-lima	Pêra raspada	Mamão picado ou amassado	Laranja-lima	Goiaba
LANCHE	Banana prata	Mamão	Goiaba	Pêra	Manga
JANTAR	Sopa de fubá(fubá, carne bovina picadinha, espinafre e tomate)	Canja (arroz, peito de frango desfiado, cenoura e batata inglesa)	Sopa de macarrão anelzinho com músculo bovino e tomate picadinho	Sopa de inhame com músculo bovino	Sopa de fubá(fubá, carne bovina picadinha, cenoura e tomate)

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO (a partir do 7º mês)
SEMANAS 02 e 04
PEQUENAS E GRANDES REFEIÇÕES

Refeição/Dia	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
COLAÇÃO	Mingau de amido de milho adoçado com banana nanica	Batido de leite com mamão	Mingau de tapioca adoçado com banana nanica	Batido de leite maçã	Mingau de farinha de aveia adoçado com banana nanica
ALMOÇO	Polenta, feijão, ovos cozidos,	Arroz papa, feijão, filé de peixe	Canjiquinha, feijão, carne moída,	Macarrão aletria, feijão, peito	Arroz papa, batata doce cozida,



Sobremesa (opcional)	cenoura picadinha Pêra	desfiado, espinafre refogado Maçã	beterraba cozida picadinha Manga	de frango desfiado, repolho refogado Goiaba	feijão, carne moída, abóbora madura Laranja- lima
LANCHE	Maçã	Manga	Pêra	Banana prata	Mamão
JANTAR	Sopa de macarrão anelzinho com músculo bovino e tomate picadinho	Sopa de fubá(fubá, músculo bovino, couve, tomate)	Sopa de legumes(batata, abóbora madura, cenoura, chuchu) e músculo	Canja(arroz, peito de frango, cenoura e batata inglesa)	Sopa de macarrão anelzinho com músculo bovino e tomate picadinho

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE – MATERNAL (1 A 3 ANOS)
SEMANAS 01 e 03
PEQUENAS E GRANDES REFEIÇÕES

Refeição/Dia	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
COLAÇÃO	Batido de leite com maçã	Mingau de farinha de aveia adoçado com banana nanica	Iogurte natural batido com banana nanica	Batido de leite com pêra	Iogurte batido com mamão
ALMOÇO	Macarrão espaguete, feijão, ovos cozidos, chuchu picadinho	Polenta, feijão, carne bovina picadinha, abóbora madura	Arroz, feijão, ensopado de aipim com carne bovina, salada de alface	Arroz, canjiquinha, feijão, fígado de boi picadinho, couve refogada	Arroz, feijão, farofa, peito de frango desfiado, abobrinha picadinha e refogada
Sobremesa	Laranja- pêra	Pêra	mamão	Laranja- pêra	Manga
LANCHE	Iogurte batido com mamão e pão com manteiga	Salada de frutas(mamão, banana e goiaba)	Batido de leite com maçã	Salada de frutas(banana, manga e pêra)	Batido de leite com maçã
JANTAR	Sopa de fubá(fubá, carne	Canja(arroz, peito de frango	Sopa de macarrão com	Sopa de inhame com músculo	Sopa de fubá (fubá, músculo e



	bovina, espinafre)	desfiado, cenoura e batata inglesa)	músculo e tomate picadinho	bovino	cenoura)
--	-----------------------	---	----------------------------------	--------	----------

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE – MATERNAL (1 A 3 ANOS)
SEMANAS 02 e 04
PEQUENAS E GRANDES REFEIÇÕES

Refeição/Dia	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
COLAÇÃO	Mingau de amido de milho adoçado com banana nanica	Iogurte batido com mamão	Mingau de tapioca adoçado com banana nanica	Batido de leite com maçã e fª de aveia	Iogurte batido com banana nanica
ALMOÇO	Polenta, feijão, ovos cozidos, cenoura picadinha	Arroz, feijão, pirão de peixe, filé de peixe ensopado, espinafre refogado	Arroz, feijão, canjiquinha, carne bovina picadinha, salada de alface	Macarrão espaguete, feijão, peito de frango picadinho, repolho refogado	Arroz, feijão, batata doce cozida, carne bovina picadinha, abóbora madura
Sobremesa (opcional)	Pêra	Maçã	Manga	Goiaba	Laranja-pêra
LANCHE	Leite batido com maçã e pão com manteiga	Salada de frutas (manga, banana e maçã)	Iogurte batido com pêra	Salada de frutas (banana, mamão e goiaba)	Iogurte batido com mamão
JANTAR	Sopa de macarrão com músculo e tomate picadinho	Sopa de fubá (fubá, músculo, couve, e tomate)	Sopa de legumes (batata, abóbora madura, cenoura, chuchu) e músculo	Canja (arroz, peito de frango desfiado, cenoura e batata inglesa)	Sopa de macarrão com músculo e tomate picadinho



ANEXO C

FREQUÊNCIA DOS ITENS NO CARDÁPIO POR MODALIDADE DE ENSINO

A frequência poderá sofrer alterações, uma vez que há necessidade de ajustar o cardápio para melhor atender a resolução do PNAE e possíveis intercorrências que dificultam o cumprimento em sua totalidade.

A frequência é o número de vezes que um determinado gênero alimentício é utilizado no mês para atender o cardápio.

MODALIDADE DE ENSINO: PRÉ-ESCOLAR e FUNDAMENTAL (PEQUENAS REFEIÇÕES)

Leite em pó	12 dias
Flocão de milho (cuscuz)	01 dia
Leite zero lactose	12 dias
Leite a base de soja	12 dias
Chocolate em pó 32% cacau	04 dias
Tapioca goma	02 dias
Pão careca	08 dias
Manteiga	08 dias
Maçã	02 dias
Manga	02 dias
Melancia	02 dias
Iogurte de morango	02 dias
Iogurte de pêssego	02 dias
Ovo de galinha caipira	02 dias
Aveia em flocos	04 dias
Biscoito cream-cracker	04 dias
Açúcar cristal	04 dias
Suplemento alimentar choco e baunilha	07 dias

MODALIDADE DE ENSINO: PRÉ-ESCOLAR E FUNDAMENTAL (GRANDES REFEIÇÕES)

Complemento (arroz e feijão)	20 dias
Alho/cebola/óleo/sal/azeite de oliva **	20 dias **06 dias
Extrato de tomate (macarrão e frango)	05 dias
Guarnição (tipos A, B e C)	-Macarrão espaguete: 01 dia - canjiquinha: 01 dia - fubá: 01 dia -farinha de mandioca: 01 dia
Prato principal (proteína animal)	-ovo de galinha: 04 dias -peito de frango: 04 dias -filé de peixe tipo cação: 02 dias -carne bovina patinho: 05 dias -carne bovina músculo: 05 dias
Sobremesa	Maçã (02 dias) melancia (02 dias)



*macarrão goelinha para sopas * em junho, julho e agosto: sopa 02 dias/mês. (podendo sofrer alterações)

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE BERÇÁRIO E MATERNAL

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA MENSAL (número de dias)
Alho	20
Amido de milho	12
Arroz	16
Azeite	04
Biscoito doce	-
Biscoito salgado	-
Canjiquinha	04
Carne de boi(patinho)	12
Carne de boi(músculo)	16
Cebola	20
Extrato de tomate	08
Farinha de aveia	08
Farinha de tapioca	04
Farinha de mandioca	04
Feijão preto	20
Filé de peixe	02
Fubá	12
Fígado bovino	02
Iogurte natural	08
Leite em pó int.	20
Macarrão Argolinha	08
Macarrão aletria	04
Macarrão Espaguete	04
Macarrão goelinha	08
Maçã	16
Manga	08
Mamão Papaia	08
Manteiga	16
Óleo de soja	20
Ovos (unid)	04
Pão-50g	04



Peito de frango	08
Pêra	08
Sal	20



ANEXO D

PER CAPITA POR MODALIDADE DE ENSINO

Poderá sofrer ajustes para atender as novas recomendações da resolução 06 do PNAE.

GÊNERO ALIMENTÍCIO	CRECHE	PRÉ-ESCOLAR	FUNDAMENTAL	EJA
Adoçante sachê stevia	---	01 sachê	01 sachê	01 sachê
Açúcar cristal	----	15g	30g	30g
Alho nacional	3g	03g	03g	03g
Amido de milho	8g	----	----	----
Arroz tipo 1	25g	20g	40g	60g
Aveia em flocos	---	08g	15g	20g
Azeite de oliva tipo único	1ml	1ml	2ml	3ml
Biscoito cream-cracker	---	15g	20g	30g
Biscoito tipo polvilho	---	15g	20g	30g
Carne bovina patinho	50g	40g	80g	100g
Carne bovina músculo	30g	40g	80g	100g
Canjiquinha	10g	20g	40g	60g
Chocolate em pó 32% cacau	---	15g	20g	30g
Cebola	05g	03g	03g	03g
Extrato de tomate	05g	03g	04g	05g
Farinha de mandioca	10g	20g	40g	60g
Farinha de aveia	08g	---	----	---
Feijão preto	15g	10g	20g	30g
Fígado bovino	40g	---	---	---
Filé de cação	90g	40g	80g	100g
Flocão de milho	15g	20g	40g	60g
Fubá	15g	20g	40g	60g
Goma de tapioca	10g	10g	15g	20g
Iogurte sabor pêssego	---	50g	100g	200g
Iogurte sabor morango	---	50g	100g	200g
Iogurte natural integral sem açúcar	120g	---	---	---
Leite em pó zero lactose	---	10g	10g	---
Leite a base de soja	20g	10g	20g	30g
Leite em pó com adição de vitamina A e D	20g	10g	20g	30g
Macarrão espaguete	30g	15g	25g	35g
Macarrão goelinha	20g	15g	20g	30g
Macarrão anelzinho	15g	---	-----	----
Macarrão aletria	20g	---	---	---
Maçã	50g	50g	80g	120g
Manga palmer	60g	60g	100g	120g
Manteiga	05g	05g	10g	15g
Mamão papaia	60g	---	---	120g



Melancia	---	60g	100g	120g
Óleo de soja	3ml	5ml	5ml	5ml
Ovo branco	01 unidade	0,5 unidade	01 unidade	01 unidade
Pão francês	01 unidade	01 unidade	01 unidade	01 unidade
Peito de frango	50g	40g	80g	100g
Pera	60g	---	---	---
Suplemento alimentar baunilha	20g	15g	---	---
Suplemento alimentar chocolate	20g	15g	---	---
Sal	2g	1g	2g	3g



ANEXO E

PERCENTUAL DE DESEMBOLSO DE ACORDO COM O NÚMERO MENSAL DE DIAS LETIVOS

PRIMEIRO SEMESTRE	DIAS LETIVOS	PORCENTAGEM
FEVEREIRO	15	5%
MARÇO	22	29%
ABRIL	17	30%
MAIO	23	20%
JUNHO	20	11%
TOTAL	97	100%

SEGUNDO SEMESTRE	DIAS LETIVOS	PORCENTAGEM
JULHO	12	5%
AGOSTO	23	29%
SETEMBRO	22	30%
OUTUBRO	20	20%
NOVEMBRO	20	11%
DEZEMBRO	10	5%
TOTAL	107	100%



EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022

PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO II

EMPRESA: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Tel: _____

CNPJ: _____ Inscrição Estadual: _____

E-mail: _____

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

LOTE 1

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Caixa c/ 50 unidades	22		
02	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR achocolatado em pó para dieta com ingestão controlada de açúcares	Pote 210g	22		
03	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO , O transporte deverá - ser feito em <u>caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Peso 850g	120		
04	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO , O transporte deverá - ser feito em	Peso 850g	200		



	caminhão frigorífico contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Inspeccionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)				
05	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE para dietas com restrição de lactose, embalagem tetra pack contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	500		
06	LEITE DE SOJA: A BASE DE EXTRATO DE SOJA, ZERO LACTOSE ISENTO DE LEITE DE VACA. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	300		
07	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor BAUNILHA, de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. com rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22		
08	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor CHOCOLATE, de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 02

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB CONGELAMENTO: CARNE BOVINA, FRANGO, FÍGADO e PEIXE

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, CONGELADA,		10.000		



	<p>EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 02KG). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico; A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u></p>	Kg			
02	<p>CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça entre 01 kg ou 2Kg). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica,</p>	KG	10.000		



	transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>				
03	FÍGADO BOVINO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 2Kg). firme ao tato, cor regular, sem pontos brancos, superfície brilhante. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	Kg	1100		
04	FILE DE CAÇÃO (PEIXE), CONGELADO de primeira		10.000		



	qualidade, limpo, sem pele, sem sujidades, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a <u>legislação em vigor, acondicionado em embalagens plásticas apropriadas, que contenham a designação do tipo de Peixe, validade, peso, informação nutricional e lote. Embalagem de 500g. Com Selo de inspeção SIF ou SIE. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Embalagem 500g			
05	PEITO DE FRANGO DESOSSADO (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) CONGELADO 01 kg. Embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. <u>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE na descrição. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	kg	9.500		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 03

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO: LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS, sabor MORANGO, sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de	Min. Peso 900g	6.200		



	Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>				
“	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor PÊSSEGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Min. Peso 900g	6.200		
03	IOGURTE NATURAL (INTEGRAL) SEM AÇÚCAR somente leite pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido modificado ou glúten. Apresentar selo SIF ou SIE <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Copo 170g	7.755		
04	MANTEIGA DE BOA QUALIDADE COM SAL - Consistência sólida, textura lisa uniforme, untosa, cor amarelada clara sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado e característico. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> Apresentar selo SIF ou SIE.	Pote de 200g	11.000		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 04

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS: CEREAIS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ARROZ (PACOTE COM 01 KG) – tipo 01 – Polido, longo fino, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	21.500		



02	CANJIQUEINHA AMARELA (pacote 01 kg), extra, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg, íntegra, contendo a descrição das características do produto, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	1.100		
03	FLOCÃO DE MILHO: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 500g	2.145		
04	FUBÁ AMARELO , de primeira qualidade, embalagem plástica de 01 kg, fubá mimoso de milho, íntegra, contendo a descrição das características do produto, com prazo de validade visível, enriquecido com ferro e ácido fólico. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	1.100		
05	MACARRÃO ESPAGUETE , massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo, ovos, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	2.500		
06	MACARRÃO GOELINHA massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	231		
07	MACARRÃO ANELZINHO Pacote 500 g - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	55		



08	MACARRÃO CABELO DE ANJO Pacote 500 g (macarrão tipo aletria) - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	44		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 05

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE, FARINHAS E LEGUMINOSA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 02 KG contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	02 kg	4.000		
02	AMIDO DE MILHO (EMBALAGEM COM 500 G) – embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	265		
03	AVEIA EM FLOCOS contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 200g	7.000		
04	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel. Pode conter açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente	Embalagem 200g	11.000		



	ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de no mínimo 32% de cacau. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
05	FARINHA DE MANDIOCA – Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	kg	1.300		
06	FARINHA DE AVEIA, Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. de 200g	440		
07	FEIJÃO PRETO TIPO 1 de boa safra, em embalagem plástica resistente, transparente, atóxico, sem broca, sem sujidades, sem presença de larvas ou insetos, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	11.000		
08	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para preparo de bolos	Pote 100g	600		
09	GOMA/FARINHA DE TAPIOCA 500 g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 500g	4.224		
10	LEITE EM PÓ, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Sachê de 400g	16.000		
VALOR GLOBAL					

LOTE 06

TEMPEROS, OVO BRANCO E ÓLEOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ALHO BRANCO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido,	Kg	2.500		



	com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.				
02	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO Não pode ser composto, não pode conter óleo. Embalagem de vidro escura contendo 500ml. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Garrafa de vidro escura 500 ml	385		
03	CEBOLA– tipo graúda – 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	kg	2.500		
04	CANELA EM PÓ especiaria para o preparo de mingau, bolo e vitamina.	Pote 35g	600		
05	EXTRATO DE TOMATE. (EMBALAGEM DE 340 g exceto em lata). O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Emb. de 340g	2.500		
06	OVO BRANCO - Ovo de galinha, branco, pesando aproximadamente 50g com data de fabricação, data de validade e registro no SIE ou SIF. Deverá vir em sua embalagem original.	Dúzia	5.000		
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA PET COM 900 ML) ÓLEO DE SOJA _ De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Frasco 900ml	3.300		
08	SAL, TIPO EXTRA, REFINADO, IODADO (ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG) Sal iodado e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	.5100		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 07

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT . MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO
------	-------------------------	-----------------	--------------	-------	----------------



					IO R\$
01	PÃO FRANCÊS ingredientes: <u>somente farinha de trigo, sal e fermento biológico. Sem adição de açúcar, realçador de sabor ou farinha mista.</u> O pão francês deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	kg	280		
02	PÃO CARECA. O pão deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	Unidade (mínimo 50g)	211.000		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 08
GÊNEROS ESTOCÁVEIS: BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÁX.	MARC A	VALOR UNITÁRI O R\$
01	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 400 G. De primeira qualidade; Íntegro e crocante. À base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e a . Zero gordura trans (no rótulo, o produto pode conter até 0,2g por porção). contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 400g	5.800		
02	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans	Pct. 100g	500		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 09
GÊNEROS: POLPAS e FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUAN T.	MARC	VALOR UNITÁRI
------	-------------------------	--------------------	------------	------	------------------



			MÁX.	A	O R\$
01	MAÇÃ NACIONAL comum – não ácida – 1ª qualidade, Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	kg	4.800		
02	MAMÃO PAPAIA – maduro, casca bem firme e limpa, sem machucados, sem rachaduras e sem sinais de fungos, Características organolépticas; O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	UNID.	1.122		
03	PERA ARGENTINA – de boa qualidade, de casca firme, sem ser dura, limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picada por insetos. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	kg	748		
04	POLPA CONGELADA SUCO SABOR CAJU composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000		
05	POLPA CONGELADA SUCO SABOR UVA composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000		
06	POLPA CONGELADA SUCO SABOR MORANGO composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e		220		



isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg			
VALOR GLOBAL R\$				
VALOR GLOBAL DOS LOTES 1+2+3+4+5+6+7+8+9= R\$				

Declaro para os devidos fins que nos valores propostos são exequíveis e estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

Validade da Proposta: 60 dias

Esta proposta deverá ser preenchida e enviada à PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, devidamente assinada por responsável da firma informante, em envelope lacrado.

BANCO : _____

AGÊNCIA: _____

CONTA: _____

OPERAÇÃO: _____

Bom Jardim/RJ, _____ de _____ de 2022.

Carimbo do CNPJ e assinatura do proponente



EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO III

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, registram-se os preços da Empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada pelo seu _____, _____, portador da carteira de Identidade nº _____, órgão expedidor _____, CPF nº _____. Constitui objeto desta Licitação o Registro de eventual e futura aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, em cumprimento ao Programa de **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** do Governo Federal. Os gêneros solicitados atenderão à oferta de refeições da Alimentação Escolar para a **REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, decorrente do Pregão Presencial para Registro de Preços nº **071/2022**, **Processo nº 2278/2022**. Integram esta Ata de Registro de Preços o Termo de Proposta Comercial – Anexo II, independente de transcrição.

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

LOTE 1

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Caixa c/ 50 unidades	22		
02	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR achocolatado em pó para dieta com ingestão controlada de açúcares	Pote 210g	22		
03	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Peso 850g	120		
04	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo	Peso 850g	200		



	rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Inspeccionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)				
05	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE para dietas com restrição de lactose, embalagem tetra pack contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	500		
06	LEITE DE SOJA: A BASE DE EXTRATO DE SOJA, ZERO LACTOSE ISENTO DE LEITE DE VACA. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 1 litro	300		
07	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor BAUNILHA, de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. com rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22		
08	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor CHOCOLATE, de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Peso 360g	22		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 02

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB CONGELAMENTO: CARNE BOVINA, FRANGO, FÍGADO e PEIXE

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA		10.000		



	<p>INTEIRA (peça 01 kg ou 02KG). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico; A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u></p>	Kg			
02	<p>CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça entre 01 kg ou 2Kg). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao</p>	KG	10.000		



	<p>transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u></p>				
03	<p>FÍGADO BOVINO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 2Kg). firme ao tato, cor regular, sem pontos brancos, superfície brilhante. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u></p>	Kg	1100		
04	<p>FILE DE CAÇÃO (PEIXE), CONGELADO de primeira qualidade, limpo, sem pele, sem</p>		10.000		



	sujidades, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a <u>legislação em vigor, acondicionado em embalagens plásticas apropriadas, que contenham a designação do tipo de Peixe, validade, peso, informação nutricional e lote. Embalagem de 500g. Com Selo de inspeção SIF ou SIE. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Embalagem 500g			
05	PEITO DE FRANGO DESOSSADO (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) CONGELADO 01 kg. Embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. <u>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE na descrição. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	kg	9.500		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 03

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO: LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS, sabor MORANGO, sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Min. Peso 900g	6.200		



“	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor PÊSSEGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Min. Peso 900g	6.200		
03	IOGURTE NATURAL (INTEGRAL) SEM AÇÚCAR somente leite pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido modificado ou glúten. Apresentar selo SIF ou SIE. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Copo 170g	7.755		
04	MANTEIGA DE BOA QUALIDADE COM SAL - Consistência sólida, textura lisa uniforme, untosa, cor amarelada clara sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado e característico. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> Apresentar selo SIF ou SIE.	Pote de 200g	11.000		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 04

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS: CEREAIS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ARROZ (PACOTE COM 01 KG) – tipo 01 – Polido, longo fino, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	21.500		
02	CANJQUINHA AMARELA (pacote 01 kg), extra, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg,	Kg	1.100		



	íntegra, contendo a descrição das características do produto, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.				
03	FLOCÃO DE MILHO: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem de 500g	2.145		
04	FUBÁ AMARELO, de primeira qualidade, embalagem plástica de 01 kg, fubá mimoso de milho, íntegra, contendo a descrição das características do produto, com prazo de validade visível, enriquecido com ferro e ácido fólico. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	1.100		
05	MACARRÃO ESPAGUETE, massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo, ovos, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	2.500		
06	MACARRÃO GOELINHA massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	231		
07	MACARRÃO ANELZINHO Pacote 500 g - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	55		
08	MACARRÃO CABELO DE ANJO Pacote 500 g (macarrão tipo aletria) - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos,	Pct. 500g	44		



	rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 05

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE, FARINHAS E

LEGUMINOSA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 02 KG contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	02 kg	4.000		
02	AMIDO DE MILHO (EMBALAGEM COM 500 G) – embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 500g	265		
03	AVEIA EM FLOCOS contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 200g	7.000		
04	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel. Pode conter açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de no mínimo 32% de cacau. contendo rótulo/informação	Embalagem de 200g	11.000		



	nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
05	FARINHA DE MANDIOCA – Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	kg	1.300		
06	FARINHA DE AVEIA , Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. de 200g	440		
07	FEIJÃO PRETO TIPO 1 de boa safra, em embalagem plástica resistente, transparente, atóxico, sem broca, sem sujidades, sem presença de larvas ou insetos, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Kg	11.000		
08	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para preparo de bolos	Pote 100g	600		
09	GOMA/FARINHA DE TAPIOCA 500 g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Embalagem 500g	4.224		
10	LEITE EM PÓ, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Sachê de 400g	16.000		
VALOR GLOBAL					

LOTE 06

TEMPEROS, OVO BRANCO E ÓLEOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	ALHO BRANCO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	2.500		
02	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO Não pode ser composto, não pode conter óleo.	Garrafa de vidro	385		



	Embalagem de vidro escura contendo 500ml. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	escura 500 ml			
03	CEBOLA– tipo graúda – 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	kg	2.500		
04	CANELA EM PÓ especiaria para o preparo de mingau, bolo e vitamina.	Pote 35g	600		
05	EXTRATO DE TOMATE. (EMBALAGEM DE 340 g exceto em lata). O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Emb. de 340g	2.500		
06	OVO BRANCO - Ovo de galinha, branco, pesando aproximadamente 50g com data de fabricação, data de validade e registro no SIE ou SIF. Deverá vir em sua embalagem original.	Dúzia	5.000		
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA PET COM 900 ML) ÓLEO DE SOJA _ De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Frasco 900ml	3.300		
08	SAL, TIPO EXTRA, REFINADO, IODADO (ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG) Sal iodado e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	Kg	.5100		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 07

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT . MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	PÃO FRANCÊS ingredientes: <u>somente farinha de trigo, sal e fermento biológico.</u> Sem adição		280		



	de açúcar, realçador de sabor ou farinha mista. <u>O pão francês deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.</u>	kg			
02	PÃO CARECA. <u>O pão deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.</u>	Unidade (mínimo 50g)	211.000		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 08
GÊNEROS ESTOCÁVEIS: BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 400 G. De primeira qualidade; Íntegro e crocante. À base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e a . Zero gordura trans (no rótulo, o produto pode conter até 0,2g por porção). contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Pct. 400g	5.800		
02	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans	Pct. 100g	500		
VALOR GLOBAL R\$					

LOTE 09
GÊNEROS: POLPAS e FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÁX.	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	MAÇÃ NACIONAL comum – não ácida – 1ª qualidade, Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor	kg	4.800		



	da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.				
02	MAMÃO PAPAIA – maduro, casca bem firme e limpa, sem machucados, sem rachaduras e sem sinais de fungos, Características organolépticas; O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	UNID.	1.122		
03	PERA ARGENTINA – de boa qualidade, de casca firme, sem ser dura, limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picada por insetos. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	kg	748		
04	POLPA CONGELADA SUCO SABOR CAJU composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000		
05	POLPA CONGELADA SUCO SABOR UVA composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Kg	2.000		
06	POLPA CONGELADA SUCO SABOR MORANGO composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente,	Kg	220		



vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.				
VALOR GLOBAL R\$				
VALOR GLOBAL DOS LOTES 1+2+3+4+5+6+7+8+9= R\$				

1 – DINÂMICA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO CONTRATO

1.1 – A Administração emitirá por escrito, preferencialmente por meio eletrônico, ordem de fornecimento, com a quantidade e identificação dos bens que serão fornecidos, o local de fornecimento, o prazo máximo para a entrega e a identificação.

1.2 – Os bens a serem adquiridos serão fornecidos em remessa parcelada, conforme cronograma apresentado pela Secretaria Municipal de Educação, que poderá eventualmente sofrer alterações.

1.2.1 – A Administração comunicará, por meio eletrônico, as datas estipuladas para realização das entregas dos produtos perecíveis que serão fornecidos duas vezes ao mês.

1.3 - Todos os itens da alimentação escolar deverão ser entregues, às expensas da CONTRATADA, diretamente em cada uma das Unidades Escolares Municipais conforme relação e endereço e horário de funcionamento das mesmas (Anexo A do Termo de Referência).

1.4 – O prazo para conclusão do fornecimento dos bens requisitados poderá ser prorrogado, mantidas as demais condições da contratação e assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos elencados no §1º do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

1.5 – Os bens serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no instrumento convocatório, em seus anexos ou na proposta.

1.6 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no instrumento convocatório, em seus anexos ou na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da notificação ao adjudicatário, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1.7 – Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado ou ateste das notas fiscais.

1.8 – Caso a verificação de conformidade não seja procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

1.9 – O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

1.10 – Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos apropriados, sob pallets, para que os mesmos não entrem em contato direto com o chão do veículo. Alimentos de origem animal deverão ser transportados em veículos sob refrigeração.

1.11 - O setor de nutrição escolar juntamente com a fiscalização de contrato poderá reprovar a marca do gênero que não estiver de acordo com a descrição e caberá à empresa realizar a troca do mesmo, antes de cumprir a ordem de serviço.

1.2 – DETALHAMENTO DO OBJETO



LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

LOTE 1

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARDÁPIOS DE PATOLOGIAS-PROGRAMA AEE)

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	368135	Caixa c/ 50 unidades	02	22
02	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR achocolatado em pó para dieta com ingestão controlada de açúcares	Não encontrad o	Pote 210g	02	22
03	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Não encontrad o	Peso 850g	08	120
04	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO , <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE)	Não encontrad o	Peso 850g	16	200
05	LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE para dietas com restrição de lactose, embalagem tetra pack contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrad o	Embalage m de 1 litro	40	500
06	LEITE DE SOJA: A BASE DE EXTRATO DE SOJA, ZERO LACTOSE ISENTO DE LEITE DE VACA. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	461028	Embalage m de 1 litro	20	300
07	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor BAUNILHA , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido 360 g. com rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrad o	Peso 360g	02	22
08	Suplemento alimentar INFANTIL, sabor CHOCOLATE , de alto valor protéico, enriquecido de vitaminas e minerais. Peso líquido	Não encontrad	Peso 360g	02	22



	360 g. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	o			
--	--	---	--	--	--

LOTE 02

**GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB CONGELAMENTO: CARNE BOVINA,
FRANGO, FÍGADO e PEIXE**

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUA NT. MÁX.
01	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 02KG). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico; A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	447448	Kg	850	10.000
02	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça entre 01 kg ou 2Kg). Proveniente de bovinos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 5% de aponeuroses e pelancas. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e	454336	KG	850	10.000



	<u>armazenamento. O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>				
03	FÍGADO BOVINO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, PEÇA INTEIRA (peça 01 kg ou 2Kg). firme ao tato, cor regular, sem pontos brancos, superfície brilhante. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. <u>O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega.</u>	Não encontrad o	Kg	10	1100
04	FILE DE CAÇÃO (PEIXE), CONGELADO de primeira qualidade, limpo, sem pele, sem sujidades, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a <u>legislação em vigor, acondicionado em embalagens plásticas apropriadas, que contenham a designação do tipo de Peixe, validade, peso, informação nutricional e lote. Embalagem de 500g. Com Selo de inspeção SIF ou SIE. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	448931	Embalagem 500g	875	10.000
05	PEITO DE FRANGO DESOSSADO (FILE DE PEITO DE FRANGO) CONGELADO 01 kg.	447582		777	9.500



	Embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. <u>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE na descrição. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>		kg		
--	---	--	----	--	--

LOTE 03

GÊNEROS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO: LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUA NT. MÁX.
01	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor MORANGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	446706	Min. Peso 900g	535	6.200
02	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS , sabor PÊSSEGO , sem glúten mínimo Peso 900g inspecionado e registrado na Secretaria de Estado de Agricultura (selo SIF ou SIE). <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	446706	Min. Peso 900g	535	6.200
03	IOGURTE NATURAL (INTEGRAL) SEM AÇÚCAR <u>somente</u> leite pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido modificado ou glúten. Apresentar selo SIF ou SIE. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u>	Não encontrad o	Copo 170g	705	7.755
04	MANTEIGA DE BOA QUALIDADE COM SAL - Consistência sólida, textura lisa uniforme, untosa, cor amarelada clara sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado e característico. <u>O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico</u> Apresentar selo SIF ou SIE.	446393	Pote de 200g	972	11.000

LOTE 04

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS: CEREAIS



ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUA NT. MÁX.
01	ARROZ (PACOTE COM 01 KG) – tipo 01 – Polido, longo fino, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	472895	Kg	1.944	21.500
02	CANJQUINHA AMARELA (pacote 01 kg), extra, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg, íntegra, contendo a descrição das características do produto, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	459072	Kg	100	1.100
03	FLOCÃO DE MILHO: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico para o preparo de cuscuz de milho. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrad o	Embalagem de 500g	195	2.145
04	FUBÁ AMARELO , de primeira qualidade, embalagem plástica de 01 kg, fubá mimoso de milho, íntegra, contendo a descrição das características do produto, com prazo de validade visível, enriquecido com ferro e ácido e fólico. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	470688	Kg	100	1.100
05	MACARRÃO ESPAGUETE , massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo, ovos, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	458955	Pct. 500g	195	2.500
06	MACARRÃO GOELINHA massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrad o	Pct. 500g	21	231
07	MACARRÃO ANELZINHO Pacote 500 g - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrad o	Pct. 500g	05	55



08	MACARRÃO CABELO DE ANJO Pacote 500 g (macarrão tipo aletria) - massa alimentícia tipo seca com sêmola de trigo com ovos, rica com ferro e ácido fólico, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	458985	Pct. 500g	04	44
----	---	--------	-----------	----	----

LOTE 05

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE, FARINHAS E LEGUMINOSA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 02 KG contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	463988	02 kg	365	4.000
02	AMIDO DE MILHO (EMBALAGEM COM 500 G) – embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	459077	Pct. 500g	24	265
03	AVEIA EM FLOCOS contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	460502	Embalagem 200g	690	7.000
04	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU: composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel. Pode conter açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de no mínimo 32% de cacau. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não localizad o	Embalagem de 200g	960	11.000
05	FARINHA DE MANDIOCA _ Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	458918	kg	100	1.300
06	FARINHA DE AVEIA, Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	460498	Pct. de 200g	40	440



07	FEIJÃO PRETO TIPO 1 de boa safra, em embalagem plástica resistente, transparente, atóxico, sem broca, sem sujidades, sem presença de larvas ou insetos, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	464552	Kg	972	11.000
08	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para preparo de bolos	Não localizado	Pote 100g	50	600
09	GOMA/FARINHA DE TAPIOCA 500 g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	465694	Embalagem 500g	384	4.224
10	LEITE EM PÓ, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	446019	Sachê de 400g	1.458	16.000

LOTE 06

TEMPEROS, OVO BRANCO E ÓLEOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	ALHO BRANCO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	463938	Kg	147	2.500
02	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO Não pode ser composto, não pode conter óleo. Embalagem de vidro escura contendo 500ml. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	463696	Garrafa de vidro escura 500 ml	35	385
03	CEBOLA- tipo graúda – 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	463781	kg	147	2.500
04	CANELA EM PÓ especiaria para o preparo de mingau, bolo e vitamina.	Não encontrado	Pote 35g	50	600
05	EXTRATO DE TOMATE. (EMBALAGEM DE 340 g exceto em lata). O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor	346922	Bem. de 340g	160	2.500



	próprio. contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade				
06	OVO BRANCO - Ovo de galinha, branco, pesando aproximadamente 50g com data de fabricação, data de validade e registro no SIE ou SIF. Deverá vir em sua embalagem original.	446619	Dúzia	400	5.000
07	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA PET COM 900 ML) ÓLEO DE SOJA _ De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	Não encontrado	Frasco 900ml	270	3.300
08	SAL, TIPO EXTRA, REFINADO, IODADO (ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG) Sal iodado e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	461092	Kg	100	.5100

LOTE 07

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNID. DE MEDIDA	QUANT. MÍN.	QUANT. MÁX.
01	PÃO FRANCÊS ingredientes: <u>somente farinha de trigo, sal e fermento biológico</u> . Sem adição de açúcar, realçador de sabor ou farinha mista. O pão francês deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	460380	kg	20	280
02	PÃO CARECA . O pão deve ser de panificação própria, com identificação da escola, o número de pães, identificação do peso, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	Não encontrado	Unidade (mínimo 50g)	19.120	211.000

LOTE 08

GÊNEROS ESTOCÁVEIS: BISCOITOS

ITEM		CATMA	UNID. DE	QUAN	QUAN
------	--	-------	----------	------	------



	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	T	MEDIDA	T. MÍN.	T. MÁX.
01	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, PACOTE 400 G. De primeira qualidade; Íntegro e crocante. À base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e a . Zero gordura trans (no rótulo, o produto pode conter até 0,2g por porção). contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade	402158	Pct. 400g	486	5.800
02	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans	240574	Pct. 100g	50	500

LOTE 09

GÊNEROS: POLPAS e FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID. DE MEDIDA	QUAN T. MÍN.	QUAN T. MÁX.
01	MAÇÃ NACIONAL comum – não ácida – 1ª qualidade, Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	332551	kg	400	4.800
02	MAMÃO PAPAIA – maduro, casca bem firme e limpa, sem machucados, sem rachaduras e sem sinais de fungos, Características organolépticas; O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	464404	UNID.	102	1.122
03	PERA ARGENTINA – de boa qualidade, de casca firme, sem ser dura, limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picada por insetos. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.	Não encontrad o	kg	68	748
04	POLPA CONGELADA SUCO SABOR CAJU composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de		Kg	300	2.000



	conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.				
05	POLPA CONGELADA SUCO SABOR UVA composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.		Kg	300	2.000
06	POLPA CONGELADA SUCO SABOR MORANGO composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Rótulo e legislação vigente. O gênero deve ser transportado sob refrigeração.		Kg	20	220

2 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 – A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa execução do objeto e, ainda:

2.1.1 – Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, certidões e as guias de remessa das unidades escolares.

2.1.2 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

2.1.3 – Substituir, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, os itens que apresentarem incompatibilidade com a descrição do produto, apresentar defeitos, estiverem danificados ou fora do prazo de validade.

2.1.4 – Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

2.1.6 – Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;



2.1.7 – Comunicar à Administração sobre qualquer alteração no endereço, conta bancária ou outros dados necessários para recebimento de correspondência, enquanto perdurar os efeitos da contratação;

2.1.8 – Receber as comunicações da Administração e respondê-las ou atendê-las nos prazos específicos constantes da comunicação;

2.1.9 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do objeto, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, transporte, depósito e entrega dos objetos.

2.1.10. Emitir notas fiscais fiéis e correspondentes aos objetos entregues, acompanhadas das Certidões Negativas determinadas nas condições de pagamento.

2.1.10.1. A vencedora do certame licitatório deverá emitir uma nota fiscal de acordo com os guias de remessa assinadas pelo gestor escolar. Deverá entregar, impressos, na Secretaria Municipal de Educação, a nota fiscal; as certidões e os guias de remessa assinados.

2.1.11 – A data de validade dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

2.1.11.1 - Os gêneros alimentícios fornecidos deverão estar de acordo com as especificações técnicas, padrão de qualidade e a legislação vigente.

2.1.11.2 - Os alimentos considerados estocáveis, **exceto pão**, deverão apresentar-se dentro do prazo de validade, devendo, os gêneros alimentícios secos, tais como arroz, feijão, farinha de mandioca, macarrão, entre outros, apresentar uma data de validade superior a 04 (quatro) meses a contar da data de entrega nas Unidades Escolares.

2.1.11.3 - Os gêneros alimentícios que apresentarem presença de mofo, insetos, larvas e/ou pupas, dentro do prazo de validade, deverão ser imediatamente substituídos sem ocasionar prejuízos à Administração.

2.1.11.4 – Em relação à produção: a data de produção/elaboração dos alimentos de origem animal, tais como as carnes (bovina e fígado), não deverá exceder 60 (sessenta) dias no ato da entrega.

2.1.11.5 – Em relação à entrega: Gêneros de origem animal deverão ser entregues duas vezes no mês tendo a carne bovina, o fígado, o frango e o peixe validade 06 (seis) meses a 01 (um) ano a contar da data de entrega. Já a manteiga, o ovo branco e o iogurte, validade de 01 (um) mês a contar da data de entrega.

2.1.11.6 - No caso de hortifruti bem como os temperos naturais, os alimentos deverão apresentar-se frescos e “in natura”. Esses gêneros deverão ser entregues duas vezes no mês.

2.1.11.7 - Não é permitido entregar gêneros alimentícios a granel ou fora de suas embalagens originais. Todos deverão conter rótulo e informação nutricional em suas embalagens originais.

2.1.11.8 - Qualquer alteração na unidade de medida feita pelo próprio fabricante bem como fornecimento de outra(s) marca(s) que não esteja(m) na proposta, deverá ser comunicada oficialmente à fiscalização de contrato, por escrito, para que a mesma, após análise do gênero, possa autorizar/ou não sua troca.

2.1.11.19 - A data de validade dos gêneros alimentícios secos (exceto pão) NÃO poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de entrega às Unidades Escolares.

2.1.11.20 – Em caso de desistência do fornecimento, a CONTRATADA deverá comunicar à Administração, com prazo de 30 (trinta) dias, devendo cumprir eventuais ordens de execução emitidas nesse prazo.

2.1.11.21 – A CONTRATADA realizará as entregas de acordo com as planilhas de distribuição da alimentação escolar que serão enviadas por e-mail pela Administração.

2.1.11.22 – Os gêneros alimentícios fornecidos pela empresa contratada deverão estar de acordo com as especificações técnicas, padrão de qualidade e a legislação vigente.

2.1.11.23 – Os alimentos deverão apresentar-se dentro do prazo de validade, devendo respeitar a data de validade quando informada na ordem de fornecimento, quando houver.

2.1.11.24 – A(s) marca(s) propostas deverão estar de acordo com a descrição do gênero alimentício.

2.1.13 – O Item pão deverá ser entregue em todas as Unidades Escolares, pela manhã, exceto em vésperas de feriados, uma vez que apresenta data de validade curta. Na embalagem deverá conter



as seguintes informações: a descrição do item, ingredientes, o peso da unidade, a quantidade, nome da escola, data de fabricação e data de validade.

2.1.15 - Considerando a distância a ser percorrida para a entrega dos gêneros nas Unidades Escolares, especialmente aquelas localizadas na área rural do Município e considerando que não há previsão de custos adicionais para contratação ou terceirização de entregas, a CONTRATADA deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, **declaração** de que providenciará um veículo de transporte com câmara/bau frigorífico, com o devido Certificado de Inspeção Sanitária Veicular, a fim de garantir o bom estado de conservação e higiene dos itens, assim como as devidas condições de congelamento das carnes e seus derivados.

2.1.16 – A Contratada deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, cópia do Alvará de Inspeção da Vigilância Sanitária da Empresa emitido em seu domicílio, em validade.

2.1.17 – A Contratada deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, planilha de composição de custos para execução do objeto.

3 – OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

3.1 – A Administração está sujeita às seguintes obrigações:

3.1.1 – Emitir a ordem de fornecimento e receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos;

3.1.2 – Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do instrumento convocatório e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

3.1.3 – Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

3.1.4 – Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão ou servidor especialmente designado para tanto, aplicando sanções administrativas em caso de descumprimento das obrigações sem justificativa;

3.1.5 – Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos;

3.2 – A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

3.3 – As planilhas de distribuição dos gêneros alimentícios serão enviadas por e-mail à(s) empresa(s) com antecedência para que o programa da alimentação escolar possa ser cumprido.

4– PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

4.1 – Todas as comunicações entre a Administração e a CONTRATADA serão feitas por escrito, preferencialmente por meio eletrônico, através do e-mail: alimentacaoescolar.smebj@gmail.com.

4.2 – A CONTRATADA, ao apresentar sua proposta comercial, deverá informar seu endereço para correio eletrônico, ou caso não disponha, o seu endereço comercial para recebimento das comunicações.

4.3 – Presumem-se válidas as intimações e comunicações dirigidas aos endereços informados pela CONTRATADA, incluindo as comunicações por meios eletrônicos, ainda que não recebidas pessoalmente pelo interessado, se a modificação temporária ou definitiva não tiver sido devidamente comunicada à Administração, fluindo os prazos a partir da juntada do comprovante de entrega da correspondência no primitivo endereço.

4.4 – Fica facultado à Administração comunicar à Contratada, por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, caso os métodos usuais não sejam efetivos, sem prejuízo do previsto no item 4.3.

5– GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E ATRIBUIÇÕES



5.1 – O órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preço é a Secretaria Municipal de Educação, representada pelo Sr. **Jonas Edinaldo da Silva**, Matrícula 11/0958, CPF nº 955.884.267-20.

5.2 – Compete ao órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preços:

5.2.1 – Verificar, antes de emitir a ordem de fornecimento, se há saldo orçamentário disponível para a execução;

5.2.2 – Emitir a ordem de fornecimento, nos moldes do instrumento convocatório e seus anexos;

5.2.3 – Solicitar à fiscalização que inicie os procedimentos de acompanhamento e fiscalização;

5.2.4 – Encaminhar comunicações à CONTRATADA ou fornecer meios para que a fiscalização se comunique com a CONTRATADA;

5.2.5 – Requerer ajustes, aditivos, suspensões, prorrogações ou supressões, na forma da legislação;

5.2.6 – Cancelar o registro dos licitantes, nas hipóteses do instrumento convocatório e seus anexos, convocando os licitantes remanescentes registrados para substituí-los.

5.2.7 – Revogar a ata de registro de preços, nas hipóteses do instrumento convocatório e da legislação aplicável;

5.2.9 – Controlar os quantitativos máximos estipulado, respeitando as cotas dos participantes;

5.2.10 – Tomar demais medidas necessárias para a regularização de faltas ou eventuais problemas;

5.2.11 – Gerenciar, planejar e realizar comunicações relativas às pesquisas de mercado periódicas, em tempo hábil para observância ao prazo não superior de 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados na ata de registro de preços.

5.2.11.1 – Entende-se como tempo hábil o prazo mínimo de 90 dias (noventa) de antecedência ao prazo máximo previsto no item 5.2.11.

5.3 – Não haverá outros órgãos participantes além do órgão responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preços.

5.4 – Não será admitida a adesão de órgãos que não participaram da presente licitação.

6 – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E ATRIBUIÇÕES

6.1 – Serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato as servidoras:

-**Flávia Cordeiro de Figueiredo**, Matrícula 10/3565, CPF nº 091.499.867-67.

-**Márcia Rodrigues Costa**, Matrícula 10/2472, CPF nº 837.384.287-04.

6.2 – Compete à fiscalização do contrato:

6.2.1 – Realizar os procedimentos de acompanhamento da execução do contrato;

6.2.2 – Apurar ouvidorias, reclamações ou denúncias relativas à execução do contrato, inclusive anônimas;

6.2.3 – Receber e analisar os documentos emitidos pela CONTRATADA que são exigidos no instrumento convocatório e seus anexos;

6.2.4 – Elaborar o registro próprio e emitir termo circunstanciando, recibos e demais instrumentos de fiscalização, anotando todas as ocorrências da execução do contrato;

6.2.5 – Recusar os bens entregues em desacordo com o instrumento convocatório e seus anexos, exigindo sua substituição no prazo disposto no instrumento convocatório e seus anexos;

7 – FORMA DE PAGAMENTO

7.1 – O CONTRATANTE terá:

7.1.1 – O prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo dos bens, para realizar o pagamento, nos casos de bens recebidos cujo valor não ultrapasse R\$17.600,00 (dezessete mil e seiscentos reais), na forma do art. 5º, §3º da Lei Federal nº 8666/93, vedando-se o parcelamento de faturamento, solicitações de cobrança, ordens de pagamento que caracterizem inobservância da ordem cronológica estabelecidas no dispositivo citado.

7.1.2 – O prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo dos bens, para realizar o pagamento, nas demais hipóteses.



7.2 – Os documentos fiscais serão emitidos em nome do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CNPJ nº 44.848.243/0001-50, situado na Rua Mozart Serpa de Carvalho, nº 190, Centro, Bom Jardim - RJ, CEP 28660-000.

7.3 – Junto aos documentos fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos de habilitação e regularidade fiscal e trabalhista com validade atualizada exigidas no instrumento convocatório e seus anexos.

7.4 – Após a juntada da prova de recebimento definitivo, a Administração incluirá o crédito da CONTRATADA na respectiva fila de pagamento, a fim de garantir o pagamento em obediência à estrita ordem cronológica das datas de exigibilidade dos créditos.

7.5 – A ordem de pagamento poderá ser alterada por despacho fundamentado da autoridade superior, nas hipóteses de:

7.5.1 – Haver suspensão do pagamento do crédito;

7.5.2 – Grave perturbação da ordem, situação de emergência ou calamidade pública;

7.5.3 – Haver seguros veiculares e imobiliários;

7.5.4 – Evitar fundada ameaça de interrupção dos serviços essenciais da Administração ou para restaurá-los;

7.5.5 – Cumprimento de ordem judicial ou decisão de Tribunal de Contas;

7.5.6 – Pagamento de direitos oriundos de contratos em caso de falência, recuperação judicial ou dissolução da empresa contratada;

7.5.7 – Ocorrência de casos fortuitos ou força maior;

7.5.8 – Créditos decorrentes de empréstimos e financiamentos bancários;

7.5.9 – Outros motivos de relevante interesse público, devidamente comprovados e motivados.

7.6 – O pagamento será suspenso, por meio de decisão motivada dos servidores competentes, em caso de constada irregularidade na documentação da CONTRATADA ou irregularidade durante o processo de liquidação.

7.7 – O pagamento será feito em depósito em conta corrente informada pela CONTRATADA, em parcelas correspondentes a cada ordem de fornecimento, na forma da legislação vigente.

7.7.1 – Os itens relativos ao fornecimento deverão corresponder, em sua totalidade, aos itens constantes na ordem de fornecimento e na nota de empenho emitida pela Administração, sem qualquer divergência entre estes.

7.7.2 – É vedada a antecipação do pagamento sem a correspondente contraprestação do fornecimento em sua totalidade.

7.8 – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPC-A e juros moratórios de 0,5% ao mês.

7.9 – A compensação financeira será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = N \times V \times I$, onde EM é o encargo moratório devido, N é o número de dias atrasados do pagamento, V é o valor que deveria ser pago, e I é o índice de compensação, com valor de 0,00016438.

7.10 – Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando prejuízo econômico extraordinário e extracontratual, para restabelecer a relação que os contratantes pactuaram inicialmente entre os encargos da CONTRATADA e a Administração para o justo pagamento, a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser expressamente solicitada, justificada e devidamente comprovada pela CONTRATADA.

7.11 – É vedado à CONTRATADA a cessão de crédito para instituições financeiras decorrentes dos pagamentos futuros dispostos no instrumento convocatório e seus anexos, ressalvada a hipótese do art. 46 da Lei Complementar nº 123/06.

8– REVISÃO DOS PREÇOS

- 8.1 – A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados na ata de registro de preços.
- 8.2 – Os preços estabelecidos poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.
- 8.3 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará a adjudicatária para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 8.4 – Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 8.5 – A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 8.6 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar a adjudicatária do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, sem aplicação da penalidade quando confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.
- 8.7 – Os licitantes remanescentes serão convocados para fornecer o produto pelo preço registrado, observada a classificação original.
- 8.8 – Não será aplicada penalidade ao licitante convocado na forma deste item que não aceitar a proposta da Administração.
- 8.9 – Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

9 – PENALIDADES

- 9.1 – Pela inexecução total ou parcial do contrato, bem como pela inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, a CONTRATADA ficará sujeita aos termos do disposto nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo-lhe aplicada, garantidas a prévia defesa, as seguintes penalidades:
- 9.1.1 – Advertência;
- 9.1.2 – Multa(s);
- 9.1.3 – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- 9.1.4 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.2 – São infrações leves as condutas que caracterizam inexecução parcial do contrato, mas sem prejuízo à Administração, em especial:
- 9.2.1 – Não fornecer os bens conforme as especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos, corrigindo em tempo hábil o fornecimento;
- 9.2.2 – Não observar as cláusulas contratuais referentes às obrigações, quando não importar em conduta mais grave;
- 9.2.3 – Deixar de adotar as medidas necessárias para adequar o fornecimento às especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos;
- 9.4 – Deixar de apresentar imotivadamente qualquer documento, relatório, informação, relativo à execução do contrato ou ao qual está obrigado pela legislação;
- 9.2.5 – Apresentar intempestivamente os documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação.



9.3 – São infrações médias as condutas que caracterizam inexecução parcial do contrato, em especial:

9.3.1 – Reincidir em conduta ou omissão que ensejou a aplicação anterior de advertência;

9.3.2 – Atrasar o fornecimento ou a substituição dos bens;

9.3.3 – Não completar, de forma parcial, o fornecimento dos bens.

9.4 – São infrações graves as condutas que caracterizam inexecução parcial ou total do contrato, em especial:

9.4.1 – Recusar-se o adjudicatário, sem a devida justificativa, a assinar a ata de registro de preços, o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

9.4.2 – Atrasar o fornecimento dos bens em prazo superior a 02 dias úteis.

9.4.3 – Atrasar reiteradamente o fornecimento ou substituição dos bens.

9.5 – São infrações gravíssimas as condutas que induzam a Administração a erro ou que causem prejuízo ao erário, em especial:

9.5.1 – Apresentar documentação falsa;

9.5.2 – Simular, fraudar ou não iniciar a execução do contrato;

9.5.3 – Praticar atos ilícitos visando frustrar os objetivos da contratação;

9.5.4 – Cometer fraude fiscal;

9.5.5 – Comportar-se de modo inidôneo;

9.5.6 – Não manter sua proposta;

9.5.7 – Não recolher os tributos, contribuições previdenciárias e demais obrigações legais, incluindo o FGTS, quando cabível.

9.6 – Será aplicada a penalidade de advertência às condutas que caracterizam infrações leves que importarem em inexecução parcial do contrato, bem como a inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

9.7 – Será aplicada a penalidade de multa às condutas que caracterizam infração média, grave ou gravíssima que importarem em inexecução parcial ou total do contrato, bem como a inobservância das regras estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, observada as seguintes graduações:

9.7.1 – Para as infrações médias, o valor da multa será arbitrado entre 1 a 30 UNIFBJ;

9.7.2 – Para as infrações graves, o valor da multa será arbitrado entre 31 a 60 UNIFBJ;

9.7.3 – Para as infrações gravíssimas, o valor da multa será arbitrado entre 61 a 100 UNIFBJ.

9.8 – Será aplicada a penalidade de suspensão temporária, que poder ser cumulativamente com a penalidade de multa, quando a CONTRATADA, se recusar a adotar as medidas necessárias para adequar o fornecimento às especificidades indicadas no instrumento convocatório e seus anexos, por até 02 (dois) anos.

9.9 – Será aplicada a penalidade de declaração de inidoneidade, que poderá ser cumulativamente com a penalidade de multa, quando a CONTRATADA cometer infração gravíssima com dolo, má-fé ou em conluio com servidores públicos ou outras licitantes.

9.10 – A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal produz efeitos apenas para o Município de Bom Jardim - RJ.

9.11 – A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeito em todo o território nacional.

9.12 – Para assegurar os efeitos da declaração de inidoneidade e da suspensão temporária, a Administração incluirá as empresas sancionadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, até a reabilitação da empresa sancionada.

9.13 – A reabilitação da declaração de inidoneidade será concedida quando a empresa ou profissional penalizado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos de sua aplicação.

9.14 – Sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando o licitante vencedor não mantiver a sua proposta no respectivo prazo de validade; ou ainda quando o adjudicatário se



recusar a assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, esta poderá convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para substituir o licitante faltoso.

9.15 – As penalidades de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, dispostas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, poderão ser aplicados aos profissionais ou às empresas que praticarem os ilícitos previstos nos incisos do art. 88 do mesmo diploma legal, garantido o direito ao contraditório e ampla defesa.

9.16 – Serão utilizados, para conversão dos valores das multas em moeda corrente, os valores atuais da unidade fiscal de referência de Bom Jardim – UNIFBJ, na forma do art. 439 do Código Tributário Municipal (LCM nº 218/2016), equivalente a 44,27 (quarenta e quatro inteiros e vinte e sete centésimos) de UFIR-RJ.

9.17 – As multas aplicadas deverão ser recolhidas em favor do Município no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

9.18 – As multas aplicadas e não recolhidas no prazo do instrumento convocatório serão inscritas em dívida ativa e executadas judicialmente conforme o disposto na Lei Federal nº 6.830/80 e na legislação tributária vigente, acrescida dos encargos correspondentes.

9.19 – As penalidades só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificado e comprovado, a juízo da Administração.

10- RECURSO FINANCEIRO (ART. 55, V)

10.1 – Os créditos pelos quais as despesas relativas à presente licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentária:

SECRETARIA	PROG. DE TRABALHO	NAT. DESPESA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	3100.1236100532.061	3390.30.00

11 – DURAÇÃO, ALTERAÇÃO, CANCELAMENTO E REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 – A ata de registro de preços terá **duração de 12 (doze) meses**, com eficácia na forma do art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº 8.666/93, a iniciar da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação.

11.2 – As contratações oriundas da ata de registro de preços terão duração idêntica a esta, observados os prazos para fornecimento e pagamento pela Administração.

11.3 – As obrigações disciplinadas na ata de registro de preços e no instrumento convocatório poderão ser alteradas por comum acordo das partes, após justificativa da Administração, nas seguintes hipóteses:

11.3.1 – Quando conveniente a substituição de garantia de execução;

11.3.2 – Quando necessária a modificação da forma de fornecimento ou da dinâmica de execução, em razão da verificação técnica de inaplicabilidade dos termos originais;

11.3.3 – Quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, sendo vedada a antecipação do pagamento sem a correspondente contraprestação do fornecimento;

11.3.4 – Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da CONTRATADA e a retribuição da Administração para a justa remuneração, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial, quando sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.



12 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1 – O fornecedor registrado poderá ter o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo, assegurado o contraditório e ampla defesa.

12.2 – O cancelamento de seu registro poderá ser:

12.2.1 – a pedido do próprio, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

12.2.2 – por iniciativa do Fundo Municipal de Educação:

a) se o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado;

b) se o fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) se o fornecedor deixar de retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela administração, sem justificativa aceitável;

d) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

e) Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

12.2.3 – por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

12.3 – O cancelamento de registros será formalizado por despacho da Administração, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.4 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

12.5 – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a CPLC fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

13- DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 – A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração:

13.1.1 – por decurso de prazo de vigência;

13.1.2 – quando não restarem fornecedores registrados;

13.1.3 – pelo Fundo Municipal de Educação, quando caracterizado o interesse público.

14- TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

A troca eventual de documentos e cartas entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, será feita através de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

15 - DA PUBLICAÇÃO (ART. 61, PARÁGRAFO ÚNICO)

A contratante deverá providenciar no prazo de até 20 dias, contatos da assinatura do presente Contrato a publicação do respectivo extrato no jornal oficial do Município.

16- CASOS OMISSOS (ART. 55, XII)

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei 8.666/93, e dos princípios gerais de direito.

17 – FORO (ART. 55, § 2º)

Fica eleito o foro da Comarca de Bom Jardim, RJ, para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato.



E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três vias) iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Bom Jardim / RJ, XX de XXXX de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022
ANEXO IV
DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, sediada
_____, inscrita
no CNPJ sob o nº _____, vem por intermédio de seu
representante legal o Sr. (a) _____ Portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF _____

APRESENTAR:

1 – DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE RIGOROSAMENTE O ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL:

Declara que esta empresa cumpre, rigorosamente, o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, onde é proibido o trabalho noturno ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho aos menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.

2 – DECLARAÇÃO DE ME OU EPP:

DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 e 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

Declaro ainda que é :

- () MICRO EMPRESA
() EMPRESA DE PEQUENO PORTE
() MEI – MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL
() NÃO SE ENQUADRA EM PEQUENOS NEGÓCIOS

3 – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DE FATOS IMPEDITIVOS:

Em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/02, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial nº _____/____ da Prefeitura Municipal de Bom Jardim.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação.

4 – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE:

Declara para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Presencial nº _____/____, instaurado pelo Município de Bom Jardim/RJ, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público Municipal de



Bom Jardim/RJ, bem como não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, assim comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

5 – DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO:

DECLARA, sob as penas da lei, a inexistência no quadro da empresa, de sócios ou representantes com vínculo de parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, de gestores públicos (servidores e agentes políticos) ocupantes do quadro da Prefeitura Municipal de Bom Jardim – RJ, envolvidos no procedimento licitatório.

Assinatura do Representante Legal

CARIMBO

Nome do Representante Legal:

Cart. de Identidade:

CPF:

Cargo:

_____ (Local), _____ (data completa).

OBSERVAÇÕES:

- 1) A DECLARAÇÃO CONJUNTA NÃO deverá ser colocada dentro dos envelopes.**
- 2) TODAS AS FOLHAS DEVERÃO SER CARIMBADAS E ASSINADAS PELO REPRESENTANTE DA EMPRESA**



EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022
ANEXO V
CARTA DE CREDENCIAMENTO (modelo)

(local) , de de 2022.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
Praça Gov. Roberto Silveira nº 44 – 2º andar
Centro-Bom Jardim – RJ.

À Pregoeira

Pela presente, fica credenciado o SR. _____, portador da Célula de Identidade nº _____, expedida em ____/____/____ e CPF nº _____, para representar a empresa _____

Inscrita no CNPJ sob o nº _____, na Licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº _____, a ser realizada em _____

No endereço acima mencionado, às _____ horas, podendo, para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive poderes para formular ofertas e lances de preços, prestar esclarecimentos, receber notificação, interpor recursos e manifestar-se quanto à desistência de interpô-los, bem como assinar contratos e Atas.

Atenciosamente.

Assinatura do representante legal.

Carimbo do CNPJ.

OBS: A carta de credenciamento deverá ser assinada pelo representante legal da licitante, com poderes para constituir mandatário.

A Carta de Credenciamento NÃO deverá ser colocada dentro dos envelopes.



EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 090/2022
ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO