



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**

**1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:**

**O MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA/SE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 13.100.995/0001-04, por meio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 59/2020, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**, mediante as condições estabelecidas neste edital.

1.1. A licitação será regida na forma da Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Municipal nº 1.114/2020, subsidiariamente, pelo Decreto Federal nº 10.024/19 e pela Lei Federal nº 8.666/93, e, ainda, pela Lei Complementar nº 123/06, pela Lei Federal nº 11.947/09 e pela Resolução nº 06/2020 FNDE, todos em suas edições atualizadas.

1.2. LOCAL, DATA E HORA:

1.2.1. A sessão pública será realizada no site <https://licitanet.com.br/>, nas seguintes condições:  
LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

Dia 01/02/2022, às 07h59min.

ABERTURA E PRÉ-ANÁLISE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 01/02/2022, das 08h00min. às 08h09min.

INÍCIO DA FASE DE LANCES:

Dia 01/02/2022 às 08h10min.

1.3. Fazem parte deste instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA (parâmetro para a correta formulação da proposta);

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

**2. DO OBJETO:**

2.1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa visando a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, destinados aos alunos da rede municipal de ensino durante o ano letivo 2022, conforme especificações técnicas constantes no Anexo I (termo de referência) deste Edital.

**3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

3.1. As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa desta Secretaria, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2024 Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Ensino Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2030 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Pré-Escola
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2031 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Creche
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2034 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - EJA
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2091 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Mais Educação - Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 4001 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - AEE
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE/15700000 Convênio Educação

**4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

4.1. Somente poderão participar desta Licitação (exceto para os itens 15, 17, 21 e 32 da planilha disposta no modelo de proposta – anexo II), em virtude do valor máximo estimado para cada item, em atendimento aos preceitos do art. 48, inc. I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP);

4.1.1. Para os itens 15, 17 e 21 será admitida ampla concorrência;

4.1.2. Participação deste certame, que transcorrerá em todas as suas fases unicamente pela internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

4.2. Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório, os interessados que se enquadrem em uma, ou mais, das situações a seguir:

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

b) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

c) Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

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

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

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

**5. DO CREDENCIAMENTO:**

5.1. Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site <https://licitanet.com.br/>;

5.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

5.4. O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;

5.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão/entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros;

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

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

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

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br/>), concomitantemente com os documentos de **HABILITAÇÃO** exigidos no edital, **PROPOSTA** com a **"DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO"**, incluindo **QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA)**, até o horário limite pré-definido no subitem 1.2.1 deste instrumento, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

6.2. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do Anexo I (termo de referência), prevalecerão às últimas;

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

6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;

6.5. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO, no ato do cadastramento da proposta o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, declaração:

6.5.1. Que até a presente data encontra-se desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Art.32, §2º da Lei nº 8.666/93;

6.5.2. Que não possui em seu quadro permanente de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo a condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854 de 27.10.99, que altera a Lei nº 8.666/93;

6.5.3. Que tem pleno conhecimento e atende a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no edital, nos termos do Inciso VII Art. 4º da Lei nº 10.520/2002;

6.5.4. Que para fins de participação no processo licitatório, sob as penas da Lei, concorda e se submete a todos os termos, normas e especificações pertinentes ao Edital, bem como, às Leis, Decretos, Portarias e Resoluções cujas normas incidam sobre a presente licitação;

6.5.5. Que nos preços cotados, já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas (Inciso III Art.5º Da Lei nº 10.520/2002) e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre o fornecimento/prestação de serviços.

6.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93;

6.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

6.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances;

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

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

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

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

6.14. O mero envio da documentação não conferirá às proponentes qualquer direito contra o Município de Areia Branca, observadas as prescrições da legislação específica.

**7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1. Valor unitário e total do item;

7.1.2. Marca;

7.1.3. Modelo;

7.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares às especificações do Anexo I (termo de referência), indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

7.1.5. Indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

7.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93);

7.3. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;

7.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;

7.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o(s) fornecedor(es) adjudicatário(s);

7.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

7.7. 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;

7.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

**7.9. As propostas digitadas no sistema NÃO DEVEM CONTER IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE (sob pena de desclassificação), visando atender ao princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das mesmas. Todavia, as propostas anexadas (físicas) junto aos documentos de habilitação devem conter todos os dados da licitante, conforme modelo (anexo II);**

7.10. A proposta deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução dos fornecimentos e aplicação de eventual sanção à adjudicatária, se for o caso;

7.11. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, sendo desconsiderada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

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

8.1. No horário estabelecido neste Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

8.2. O pregoeiro poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO" do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

8.3. Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexequível, o pregoeiro obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

8.4. O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta comprovadamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

8.5. As propostas cadastradas no Sistema NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas;

8.6. Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será DESCLASSIFICADA pelo pregoeiro;

8.7. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

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

8.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

8.10. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de R\$ 0,01 (um centavo de real);

8.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**ABERTO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

8.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública;

8.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

8.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

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

8.16. Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Anexo I (termo de referência). Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

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

8.18. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

- 8.19. Sendo efetuado lance comprovadamente inexecutável, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;
- 8.20. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;
- 8.21. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;
- 8.22. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;
- 8.23. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;
- 8.24. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 8.25. A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;
- 8.26. Será assegurado (para os itens de nº 15, 17, 21 e 32), como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, entendendo-se por empate, neste caso, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço;
- 8.27. Para efeito do disposto no subitem 8.26 acima, ocorrendo o empate, serão adotados os seguintes procedimentos:
- 8.27.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, mais bem classificada, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada de menor preço;
- 8.27.2. Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 8.27.1, serão convocadas as remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do subitem 8.26 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 8.27.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.26, será realizado sorteio entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- 8.27.4. Na hipótese da não-ordenação das propostas nos termos previstos nos subitens 8.26 a 8.27.3, será considerado o valor apresentado pela proposta originalmente de menor preço;
- 8.28. O disposto nos subitens 8.26 a 8.27.3, somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.29. Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:
- 8.29.1. Produzidos no País;
- 8.29.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- 8.29.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);
- 8.29.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;
- 8.29.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 8.30. Tendo em vista a dificuldade de operacionalizar análise de amostras no pregão em sua



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

forma eletrônica, e como tal exigência não se faz obrigatória, conforme o quanto disposto no art. 41, da Resolução nº 06/2020 do FNDE, será de inteira responsabilidade das licitantes a observância ao atendimento das características dispostas no item 5 do Anexo I (termo de referência);

8.31. A licitante que descumprir o subitem anterior e que no ato do fornecimento entregar itens que não atendam fielmente às especificações do Anexo I (termo de referência) estarão passíveis da aplicação das penalidades previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2020 e no art. 87, III, c/c art. 88, II, da Lei Federal nº 8.666/93, além das demais cominações legais aplicáveis.

**9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:**

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto Municipal nº 1.114/2020, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do mesmo dispositivo;

9.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço comprovadamente inexequível;

9.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, 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, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

9.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

9.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

9.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.6.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;

9.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

9.6.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

9.6.4. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade;

9.6.5. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

9.6.6. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

9.6.7. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

9.6.8. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;

9.7. No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância;

9.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**10. DO ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

10.1. Os documentos de habilitação, relacionados no subitem 11, deverão ser cadastrados previamente no sistema, no momento em que, o licitante cadastre sua proposta de preços. A visualização dos documentos cadastrados pelas interessadas ficará indisponível para os demais participantes, inclusive para o Pregoeiro;

10.2. Após a etapa competitiva, quando da declaração da empresa vencedora da licitação, os documentos de habilitação cadastrados no sistema, serão automaticamente disponibilizados para a verificação do Pregoeiro;

10.3. Considerando-se que toda a documentação requerida pode ter sua autenticidade consultada eletronicamente, não se fará necessário o envio de cópias autenticadas.

**11. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

**11.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

11.1.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

11.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

11.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício;

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

11.1.5. Será inabilitada a empresa que apresentar objeto social incompatível com o objeto desta licitação.

**11.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

11.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

11.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação, se for o caso, com prazo de validade em vigor;

11.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela RF e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União por elas administrados, inclusive as contribuições previdenciárias dos empregados e empregadores, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas a terceiros. (Redação da Portaria nº 1751, de 2 de outubro de 2014 da Secretaria da Receita Federal do Brasil), podendo ser aplicada as determinações da Portaria Conjunta nº 555, de 23 de março de 2020 da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

11.2.4. Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal, mediante apresentação de certidões negativas de débitos, do domicílio ou sede da licitante;

11.2.5. Prova de regularidade relativa ao FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), demonstrando situação regular quanto ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, no seu prazo de validade;

11.2.6. Prova de Regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

11.2.7. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.2.8. Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e houver alguma restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

11.2.9. A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo da penalidade prevista no art. 7º, da Lei nº 10.520/02, o devendo o pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

11.2.10. Serão admitidas em conformidade com o artigo 206 do Código Tributário Nacional, certidões positivas com efeitos negativos.

**11.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

11.3.1. Licença para o funcionamento da empresa participante, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado, em conformidade com o objeto do contrato social ou Ato Constitutivo equivalente e compatível com o objeto desta licitação;

11.3.2. Comprovação de aptidão através de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, pertinente e compatível com o objeto do certame;

11.3.3. Para atendimento do item anterior, deverão ser observados os seguintes itens, assim considerados como de maior relevância, limitados a cinquenta por cento do total estimado (art. 30, §2º, da Lei nº 8.666/93), conforme planilha a seguir disposta:

ITEM	PRODUTO	UNID.	QTD.
1	Achocolatado em pó instantâneo (embalagem com 400 gramas) - solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro. Constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Sem gordura trans.	Pct	700
2	Açúcar cristal, pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Kg	2.500
4	Alho nacional médio de 1ª qualidade - de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	350
6	Arroz branco polido/beneficiado tipo 1, pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser	Kg	1.500



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 meses.		
7	Arroz parbolizado, pacote com 01kg, subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento.	Kg	2.500
10	Batata inglesa média de 1ª qualidade – legume in natura, tamanho grande ou médio, sem lesões de origem física ou mecânica, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, uniforme, inteira, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com tamanho uniforme, devendo ser graúda. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em sacos de até 50 kg	Kg	3.250
11	Biscoito doce tipo maisena, pacote com 400g, o produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	1.600
12	Biscoito salgado tipo cream cracker, pacote com 400g, o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	1.600
15	Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho sem osso, congelada (embalagem com 2-10 kg) - deverá ser apresentada congelada, sem osso, com pouca gordura aparente, sem pele, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Deverá apresentar no rótulo as informações do produto, marca do fabricante, data do empacotamento e prazo de validade. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do recebimento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg.	Kg	8.000
16	Carne bovina moída de 1º qualidade, congelada, (embalagem com 500g), carne bovina moída congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.	Unid	10.000



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). Entregar em caixa de papelão reforçada de 05 a 12 kg.		
19	Corte de frango tipo peito congelado (embalagem 01-05kg) – é a parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deverá ser apresentada congelado, embalado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 15 a 20 kg.	Kg	13.000
20	Extrato de tomate (embalagem de 320g) - preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e são o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem tipo tetrapak, fechada hermeticamente, com peso líquido de 320g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão ondulada contendo 24 embalagens tetrapak com 320g, fechada com fita adesiva plastificada. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	1.500
21	Flocos de milho, pacote com 500g, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.	Unid	6.000
24	Feijão de grãos sadios de cores, tipo carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do ministério da agricultura. Deverá ser acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, fechado hermeticamente, com peso líquido de 01kg. Deverá constar na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, a data do empacotamento e o prazo de validade, o qual deverá ser no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do total do prazo de validade.	Kg	3.000
28	Leite de coco com 15% de gordura (embalagem de 500ml) - produto a base de leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do	Unid	750



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	endosperma do coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas com os aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em garrafa plástica íntegra com 500ml. Deverá constar impresso no rótulo, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 (doze) meses e no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada com 12 garrafas com 500ml cada.		
29	Leite em pó integral instantâneo, pacote com 200g, o produto deverá apresentar cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, composto com teor de gordura maior ou igual a 26%, vitaminas a, d, cálcio, ferro, proteína, sódio e carboidratos; e os ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. Deve ainda constar impresso no rótulo, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a, no mínimo 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) com peso líquido de 200g.	Unid	7.500
32	Maçã média de 1ª qualidade – as frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos são. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	2.000
33	Macarrão de sêmola tipo espaguete, pacote com 500g, é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola / semolina de trigo, água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo 08 meses, a partir da data de fabricação.	Unid	2.250
36	Massa para sopa (embalagem com 500g) - massa alimentícia tipo seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	1.500
39	Óleo de soja refinado tipo 1, fluido, puro, embalagem de 900 ml, é o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar acondicionado em garrafa plástica própria para óleos vegetais alimentares. Deve constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Unid	400



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

11.4.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**11.5. ANÁLISE:**

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

11.5.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

11.5.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

11.5.1.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

11.5.1.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.5.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

11.5.3. Para fins de habilitação, não será admitida complementação ou retificação da documentação apresentada, exceto para microempresas e empresas de pequeno porte, conforme dispõe o Artigo 43, § 1º, da LC nº 123/06;

11.5.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma;

11.5.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;

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

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

11.5.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização;

11.5.9. A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**12. DA APURAÇÃO DA(S) PROPOSTA(S) VENCEDORA(S):**

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor será obtida através dos relatórios gerados pelo sistema após a conclusão da fase de lances, aliado às informações consignadas na ata final.

12.1.1. Considerando-se o disposto no subitem anterior, será **DISPENSADA A APRESENÇA DE PROPOSTA REFORMULADA;**

12.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta inicial, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, estarão também vinculados à oferta final da licitante;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

12.3. Na proposta final de cada licitante serão considerados inclusos todos os insumos que a compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

**13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

13.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema;

13.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

13.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

13.4. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

13.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento;

13.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

**14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

14.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

14.1.3. Nos casos de necessidade de verificação dos documentos de habilitação de forma minuciosa, conforme subitem 11.5.4.

14.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;

14.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

**15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS:**

15.1. Até dois dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

15.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site <https://licitanet.com.br/>;

15.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até um dia útil contados da data de recebimento da impugnação;

15.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

15.5. Da mesma maneira, os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, em até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, realizados por forma eletrônica através do sistema;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

15.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, através do site <https://licitanet.com.br/> ou do e-mail [licitaab@gmail.com](mailto:licitaab@gmail.com);

15.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

15.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

15.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

**16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

16.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

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

**17. DA CONTRATAÇÃO:**

17.1. Dos Prazos e condições para assinatura do Contrato:

17.1.1. Uma vez homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, a Licitante adjudicatária terá o prazo de até três dias úteis após convocação, para a assinatura do instrumento contratual correspondente, conforme Anexo III (minuta do contrato), e a retirada da respectiva nota de empenho. A critério da administração, este prazo poderá ser prorrogável, por apenas uma vez, sob pena de decair o direito à contratação;

17.1.2. A convocação para assinatura do contrato será encaminhada ao e-mail fornecido pela empresa e publicada no Diário Oficial do Município;

17.1.3. Preferencialmente a licitante assinará o documento eletronicamente e devolverá via e-mail para a conta [licitaab@gmail.com](mailto:licitaab@gmail.com), mas caso não disponha do recurso o representante legal/preposto poderá comparecer no setor de licitações e contratos para assiná-la pessoalmente;

17.1.4. A Licitante adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, bem como apresentar recusa à assinatura do contrato, no prazo fixado, decairá do direito à contratação, ficando sujeita as penalidades previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais;

17.1.5. Ocorrendo a hipótese do subitem anterior, o processo retornará ao Pregoeiro que convocará as Licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao Edital, sendo a sua autora declarada vencedora e convocada para assinar o Contrato.

**18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

18.1. A(s) ata(s) de sessão pública será(ão) disponibilizada(s) no sistema eletrônico;

18.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro;

18.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias e horários de expediente na Prefeitura Municipal de Areia Branca;

18.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

18.6. Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados, podendo, ainda, suspender a reunião em qualquer fase, a fim de que tenha melhores condições de analisar as propostas ou documentos apresentados, encaminhando-os às áreas envolvidas para manifestação. Devendo, entretendo, proceder ao registro em Ata, da suspensão dos trabalhos e a continuidade dos mesmos;

18.7. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no § 3º, do art. 43 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os princípios da isonomia e do interesse público;

18.8. O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação da licitante;

18.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.10. O edital será disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <http://areiabranca.se.gov.br/> e [www.licitanet.com.br/](http://www.licitanet.com.br/);

18.11. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

18.12. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

18.13. Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

18.14. O órgão solicitante poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

18.15. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município, bem como os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação;

18.16. A(s) vencedora(es) desta licitação deverá(ão), durante a sua execução, manter as condições de habilitação apresentadas na licitação;

18.17. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio;

18.18. O Município de Areia Branca reserva-se o direito de:

a) Revogar o processo, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de propostas, na forma da legislação, salvo quando tal alteração não afetar a formulação das mesmas;

c) Adiar o recebimento das propostas divulgando, mediante aviso público, a nova data.

18.19. O Município de Areia Branca poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência desta licitação e rescindir o correspondente Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa:

a) For requerida ou decretada a falência ou liquidação da Contratada, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;

b) A contratada for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública;

c) Em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da adjudicação.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

18.20. Em caso de concordata, o contrato poderá ser mantido, se a Contratada oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas.

**19. DO FORO:**

19.1. O Município elege o foro do Distrito de Areia Branca para dirimir qualquer questão relacionada com o presente Edital.

Areia Branca/SE, 17 de janeiro de 2022.

**FRANCISCO DE ASSIS SILVEIRA CRUZ**  
Pregoeiro



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO:**

1.1. O presente termo de referência tem como objeto a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados aos alunos da rede municipal de ensino durante o ano letivo 2022.

**2. DA JUSTIFICATIVA:**

2.1. DA NECESSIDADE:

a) Se faz necessário assegurar os valores nutricionais estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo a segurança alimentar e respeitando os hábitos alimentares dos alunos.

**3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:**

3.1. Consta anexa a especificação técnica dos itens objeto deste termo, com seus respectivos quantitativos estimados para consumo anual por programa, referentes ao ano letivo de 2022.

**4. DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:**

4.1. No ato da entrega o responsável pelo recebimento designado pela SEMED e/ou Nutricionista responsável Técnica pelo PNAE do município, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do presente termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

4.2. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Entregar os produtos não contendo em sua embalagem a data da fabricação e/ou validade;
- b) Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- c) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes aos produtos em questão;
- d) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- e) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste termo;
- f) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- g) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações do presente termo, no ato da entrega.

4.3. A futura contratada deverá realizar as entregas conforme as necessidades do órgão, com data prévia estabelecida pela Nutricionista ou Coordenação da Alimentação Escolar, em no máximo 03 (três) dias úteis da solicitação;

4.4. A contratada deverá estar provida de **BALANÇA** (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no setor designado;

4.5. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada diretamente no setor de alimentação escolar, mediante apresentação de planilhas de entrega, elaborada e emitida pela Nutricionista responsável Técnica do município.

**5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS:**

5.1. O critério de julgamento será o de menor preço por item;

5.2. As especificações e quantidades serão dadas conforme planilha a seguir:

ITEM	PRODUTO	UNID.	QTD.
1	Achocolatado em pó instantâneo (embalagem com 400 gramas) - solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite	Pct	1.400



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	em pó e/ou soro. Constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Sem gordura trans.		
2	Açúcar cristal, pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Kg	5.000
3	Adoçante dietético- artificial líquido, embalagem de 100ml, a base de sucralose, sacarina sódica ou ciclamato de sódio, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Unid	20
4	Alho nacional médio de 1ª qualidade - de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	700
5	Amido de milho (embalagem com 200g) - produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Entregar em caixa de papelão, fechadas com fita adesiva, com 12 unidades de 200g.	Pct	1.000
6	Arroz branco polido/beneficiado tipo 1, pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 meses.	Kg	3.000
7	Arroz parbolizado, pacote com 01kg, subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento.	Kg	5.000
8	Arroz integral tipo 01 (embalagem com 01kg) - longo, fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Kg	30



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 1kg e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
9	Aveia em flocos finos (embalagem com 200g) - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, embalado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente e acondicionado em caixas de papelão, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	500
10	Batata inglesa média de 1ª qualidade - legume in natura, tamanho grande ou médio, sem lesões de origem física ou mecânica, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, uniforme, inteira, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com tamanho uniforme, devendo ser graúda. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em sacos de até 50 kg	Kg	6.500
11	Biscoito doce tipo maisena, pacote com 400g, o produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	3.200
12	Biscoito salgado tipo cream cracker, pacote com 400g, o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	3.200
13	Biscoito salgado tipo cream cracker integral (embalagem com 400g) - o produto deverá conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fibra de trigo ou farelo de trigo, açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, amido de milho, sal refinado, fermento biológico e fermento químico, bicarbonato de sódio e extrato de malte. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão, fechadas com fita adesiva, com 20 pacotes de 400g. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação. Sem gordura trans.	Pct	50



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

14	Café torrado e moído (pacote com 250g) – deverá ser apresentado em embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 250 gramas. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Deverá apresentar o selo de pureza ABIC. Entregar em fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo 05 a 10 kg de peso líquido, fechado com fita adesiva	Unid	500
15	Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho sem osso, congelada (embalagem com 2-10 kg) - deverá ser apresentada congelada, sem osso, com pouca gordura aparente, sem pele, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Deverá apresentar no rótulo as informações do produto, marca do fabricante, data do empacotamento e prazo de validade. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do recebimento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg.	Kg	16.000
16	Carne bovina moída de 1º qualidade, congelada, (embalagem com 500g), carne bovina moída congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). Entregar em caixa de papelão reforçada de 05 a 12 kg.	Unid	20.000
17	Colorífico em pó, pacote com no mínimo 96g, deve ser constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca, com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleo vegetal. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. Deve constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e com prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 06 meses a partir da data de fabricação.	Unid	6.000
18	Cominho em pó, pacote com no mínimo 96g, deve ser constituído pela mistura de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e com prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 06 meses a partir da data de fabricação.	Unid	4.000
19	Corte de frango tipo peito congelado (embalagem 01-05kg) – é a parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes	Kg	26.000



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deverá ser apresentada congelado, embalado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 15 a 20 kg.		
20	Extrato de tomate (embalagem de 320g) - preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e são o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem tipo tetrapak, fechada hermeticamente, com peso líquido de 320g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão ondulada contendo 24 embalagens tetrapak com 320g, fechada com fita adesiva plastificada. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	3.000
21	Flocos de milho, pacote com 500g, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.	Unid	12.000
22	Farinha de mandioca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a macaxeira. Grossa, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre da umidade e fragmentos estranhos acondicionada em pacotes de 1 kg.	Kg	400
23	Farinha de trigo com fermento especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 01 kg.	Kg	150
24	Feijão de grãos sadios de cores, tipo cariquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do ministério da agricultura. Deverá ser acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, fechado hermeticamente, com peso líquido de 01kg. Deverá constar na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, a data do empacotamento e o prazo de validade, o qual deverá ser no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do total do prazo de validade.	Kg	6.000
25	Fígado bovino de 1ª qualidade congelado, (embalagem com 05-10kg) – deverá ser apresentado congelado, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 5-10kg, constando o SIF ou SIE, sem pele, com cor característica do produto e isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de validade, nº	Kg	300



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 05 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
26	Fórmula infantil balanceada indicada para lactentes de 6 a 12 meses (lata com 400g) - leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação.	Unid	30
27	Leite em pó sem lactose, leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	40
28	Leite de coco com 15% de gordura (embalagem de 500ml) - produto a base de leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas com os aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em garrafa plástica íntegra com 500ml. Deverá constar impresso no rótulo, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 (doze) meses e no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada com 12 garrafas com 500ml cada.	Unid	1.500
29	Leite em pó integral instantâneo, pacote com 200g, o produto deverá apresentar cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, composto com teor de gordura maior ou igual a 26%, vitaminas a, d, cálcio, ferro, proteína, sódio e carboidratos; e os ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. Deve ainda constar impresso no rótulo, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a, no mínimo 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) com peso líquido de 200g.	Unid	15.000
30	Leite em pó desnatado (embalagem com 200g) - embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	30
31	Leite de soja em pó (lata com 300g) - em pó instantâneo. Contendo proteína isolada de soja, minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio)	Unid	10



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	fibras e vitaminas, deverá estar livre de sujidade e contaminantes. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar acondicionado em latas de flandres ou alumínio, recipiente íntegro, resistente, isento de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
32	Maçã média de 1ª qualidade – as frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos são. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	4.000
33	Macarrão de sêmola tipo espagete, pacote com 500g, é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola / semolina de trigo, água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo 08 meses, a partir da data de fabricação.	Unid	4.500
34	Macarrão tipo espagete integral (embalagem com 500g) - massa produzida com farinha de trigo integral isenta de sujidades, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	50
35	Margarina vegetal com sal cremosa refrigerada (embalagem com 250g) - produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega. Sem gordura trans.	Unid	1.500
36	Massa para sopa (embalagem com 500g) - massa alimentícia tipo seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	3.000
37	Milho para mungunzá, classe amarela despelculada, tipo i (embalagem com 500g) - tipo1, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o	Unid	300



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
38	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo I (embalagem com 500g). Milho de 1º qualidade, grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, isentos de pedras, pragas ou parasitas. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	600
39	Óleo de soja refinado tipo 1, fluido, puro, embalagem de 900 ml, é o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar acondicionado em garrafa plástica própria para óleos vegetais alimentares. Deve constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Unid	800
40	Sal refinado iodado, (embalagem com 01kg) - o produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30 kg.	Kg	500
41	Vinagre de álcool (embalagem de 500 ml) - o produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do ministério da agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser acondicionado em garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, com peso líquido de 500 ml. Entregar em caixa de papelão ondulada contendo de 12 unidades de 500ml, fechada com fita adesiva.	Unid	500

**6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

6.1. Os pagamentos serão efetuados após liquidação da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto;

6.2. Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, perante o FGTS - CRF e a Certidão de Débitos Trabalhistas - CNTD;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

6.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

6.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

6.5. Não haverá reajuste de preços durante o período contratado;

6.6. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE;

6.7. Nos preços estarão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza;

6.8. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

**7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL:**

7.1. O prazo de vigência contratual será até o dia 31/12/2022, a contar da assinatura do termo de contrato.

7.2. Por tratar-se de fornecimento a vigência contratual não poderá exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

**8. DO INÍCIO DOS FORNECIMENTOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:**

8.1. O início dos fornecimentos dar-se-á em um dia útil a contar da assinatura do termo de contrato;

8.2. O recebimento do objeto dar-se-á de acordo com o art. 73, inciso II, letra "a", "b", da lei 8.666/93, com alterações posteriores.

8.3. Os fornecimentos executados em desacordo com o estipulado no presente termo serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso;

8.4. As quantidades indicadas no presente termo são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades do Município;

8.5. Caberá ao setor solicitante, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos fornecimentos executados, em pleno acordo com as especificações contidas no presente termo, aliado às disposições constantes da proposta da contratada.

**9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1. As despesas oriundas do objeto deste termo correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa deste Município, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2024 Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Ensino Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2030 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Pré-Escola
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2031 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Creche
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

- Ação: 2034 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - EJA
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2091 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Mais Educação - Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 4001 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - AEE
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE/15700000 Convênio Educação

## **10. DAS ORIGAÇÕES DAS PARTES**

10.1. O fornecedor, durante a vigência contratual, compromete-se a:

- a) Cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, sob a responsabilidade técnica da nutricionista do município, quanto a datas, horários, locais, quantidades e qualidade dos produtos a serem entregues;
- b) Garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, e ainda, quando solicitado, substituir prontamente e sem ônus adicionais para a administração, os produtos rejeitados e que porventura não atendam aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;
- d) Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- e) Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- f) Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- g) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- h) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato;
- i) Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado;
- j) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência;
- k) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

10.2. O Município, durante a vigência contratual, compromete-se a:

- a) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;
- b) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93;
- c) Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- d) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**11. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:**

11.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

11.2. A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consistirá em:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

e) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

g) Declaração de que não empresa menor.

11.3. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:

a) Licença para o funcionamento da empresa participante, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado, em conformidade com o objeto do contrato social ou Ato Constitutivo equivalente e compatível com o objeto desta licitação;

b) Comprovação de aptidão através de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, pertinente e compatível com o objeto do certame;

c) Para atendimento do item anterior, deverão ser observados os seguintes itens, assim considerados como de maior relevância, limitados a cinquenta por cento do total estimado (art. 30, §2º, da Lei nº 8.666/93), conforme planilha a seguir disposta:

ITEM	PRODUTO	UNID.	QTD.
1	Achocolatado em pó instantâneo (embalagem com 400 gramas) - solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro. Constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Sem gordura trans.	Pct	700
2	Açúcar cristal, pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Kg	2.500
4	Alho nacional médio de 1ª qualidade - de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada,	Kg	350



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	contendo de 10 a 30 kg.		
6	Arroz branco polido/beneficiado tipo 1, pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 meses.	Kg	1.500
7	Arroz parbolizado, pacote com 01kg, subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento.	Kg	2.500
10	Batata inglesa média de 1ª qualidade - legume in natura, tamanho grande ou médio, sem lesões de origem física ou mecânica, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, uniforme, inteira, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com tamanho uniforme, devendo ser graúda. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em sacos de até 50 kg	Kg	3.250
11	Biscoito doce tipo maisena, pacote com 400g, o produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	1.600
12	Biscoito salgado tipo cream cracker, pacote com 400g, o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	1.600
15	Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho sem osso, congelada (embalagem com 2-10 kg) - deverá ser apresentada congelada, sem osso, com pouca gordura aparente, sem pele, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Deverá apresentar no rótulo as informações do produto, marca do fabricante, data do empacotamento e prazo de validade. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do recebimento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg.	Kg	8.000
16	Carne bovina moída de 1º qualidade, congelada, (embalagem com 500g),	Unid	10.000



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	carne bovina moída congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). Entregar em caixa de papelão reforçada de 05 a 12 kg.		
19	Corte de frango tipo peito congelado (embalagem 01-05kg) – é a parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deverá ser apresentada congelado, embalado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 15 a 20 kg.	Kg	13.000
20	Extrato de tomate (embalagem de 320g) - preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e são o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem tipo tetrapak, fechada hermeticamente, com peso líquido de 320g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão ondulada contendo 24 embalagens tetrapak com 320g, fechada com fita adesiva plastificada. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	1.500
21	Flocos de milho, pacote com 500g, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.	Unid	6.000
24	Feijão de grãos sadios de cores, tipo carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do ministério da agricultura. Deverá ser acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, fechado hermeticamente, com peso líquido de 01kg. Deverá constar na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, a data do empacotamento e o prazo de validade, o qual deverá ser no recebimento	Kg	3.000



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	correspondente a, no mínimo, 1/3 do total do prazo de validade.		
28	Leite de coco com 15% de gordura (embalagem de 500ml) - produto a base de leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas com os aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em garrafa plástica íntegra com 500ml. Deverá constar impresso no rótulo, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 (doze) meses e no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada com 12 garrafas com 500ml cada.	Unid	750
29	Leite em pó integral instantâneo, pacote com 200g, o produto deverá apresentar cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, composto com teor de gordura maior ou igual a 26%, vitaminas a, d, cálcio, ferro, proteína, sódio e carboidratos; e os ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. Deve ainda constar impresso no rótulo, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a, no mínimo 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) com peso líquido de 200g.	Unid	7.500
32	Maçã média de 1ª qualidade – as frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos são. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	2.000
33	Macarrão de sêmola tipo espagete, pacote com 500g, é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola / semolina de trigo, água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo 08 meses, a partir da data de fabricação.	Unid	2.250
36	Massa para sopa (embalagem com 500g) - massa alimentícia tipo seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	1.500
39	Óleo de soja refinado tipo 1, fluido, puro, embalagem de 900 ml, é o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar acondicionado em garrafa plástica própria para óleos vegetais alimentares. Deve constar na embalagem, de forma legível, a	Unid	400



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

11.4. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

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

**12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

12.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do compromisso assumido com o Município, as sanções administrativas aplicadas à contratada serão:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

12.2. A multa será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da parcela mensal dos fornecimentos em atraso e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor mensal da respectiva parcela afetada, o que não impedirá, a critério do Município, a aplicação das demais sanções a que se refere esta cláusula, podendo a multa ser cobrada diretamente da contratada, amigável ou judicialmente;

12.3. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério da contratante;

12.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da contratada, na forma da lei.

**13. DO PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO:**

13.1. O fornecimento será fiscalizado pela nutricionista do Município, técnica responsável pelo Programa de Alimentação Escolar, que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa da contratada em saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.

**14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Se durante o período contratado ocorrer aumento de preços dos itens objeto do presente termo, em conformidade com a legislação pertinente, os mesmos poderão ser readequados, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação à contratante, da razão que autorizou o referido aumento;

14.2. A futura contratada obriga-se a repassar ao órgão todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes;

14.3. O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposto pelo Município.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA**

**AO**

**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**

**PRAÇA JOVINIANO FREIRE DE OLIVEIRA, S/Nº, CENTRO**

**CEP 49.580-000 – AREIA BRANCA – SE**

**EMPRESA LICITANTE:** \_\_\_\_\_

**DOCUMENTAÇÃO: PROPOSTA DE PREÇOS**

**ATT: PREGOEIRO**

**REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022.**

Prezados,

Apresentamos nossa proposta de preços, nos termos do edital e anexos.

ITEM	PRODUTO	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Achocolatado em pó instantâneo (embalagem com 400 gramas) - solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro. Constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Sem gordura trans.	Pct	1.400		
2	Açúcar cristal, pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Kg	5.000		
3	Adoçante dietético- artificial líquido, embalagem de 100ml, a base de sucralose, sacarina sódica ou ciclamato de sódio, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	Unid	20		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	técnicas da ANVISA				
4	Alho nacional médio de 1ª qualidade - de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.	Kg	700		
5	Amido de milho (embalagem com 200g) - produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Entregar em caixa de papelão, fechadas com fita adesiva, com 12 unidades de 200g.	Pct	1.000		
6	Arroz branco polido/beneficiado tipo 1, pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 meses.	Kg	3.000		
7	Arroz parbolizado, pacote com 01kg, subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento.	Kg	5.000		
8	Arroz integral tipo 01 (embalagem com 01kg) - longo, fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 1kg e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	30		
9	Aveia em flocos finos (embalagem com 200g) - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, embalado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente e acondicionado em caixas de papelão, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência,	Unid	500		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
10	Batata inglesa média de 1ª qualidade - legume in natura, tamanho grande ou médio, sem lesões de origem física ou mecânica, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, uniforme, inteira, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com tamanho uniforme, devendo ser graúda. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em sacos de até 50 kg	Kg	6.500		
11	Biscoito doce tipo maisena, pacote com 400g, o produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	3.200		
12	Biscoito salgado tipo cream cracker, pacote com 400g, o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, sem lactose. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação.	Pct	3.200		
13	Biscoito salgado tipo cream cracker integral (embalagem com 400g) - o produto deverá conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fibra de trigo ou farelo de trigo, açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, amido de milho, sal refinado, fermento biológico e fermento químico, bicarbonato de sódio e extrato de malte. O produto contém glúten. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06	Pct	50		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão, fechadas com fita adesiva, com 20 pacotes de 400g. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 06 meses a partir da data de fabricação. Sem gordura trans.				
14	Café torrado e moído (pacote com 250g) – deverá ser apresentado em embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 250 gramas. Deverá constar impresso na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Deverá apresentar o selo de pureza ABIC. Entregar em fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo 05 a 10 kg de peso líquido, fechado com fita adesiva	Unid	500		
15	Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho sem osso, congelada (embalagem com 2-10 kg) - deverá ser apresentada congelada, sem osso, com pouca gordura aparente, sem pele, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Deverá apresentar no rótulo as informações do produto, marca do fabricante, data do empacotamento e prazo de validade. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do recebimento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg. (ampla participação)	Kg	12.000		
16	Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho sem osso, congelada (embalagem com 2-10 kg) - deverá ser apresentada congelada, sem osso, com pouca gordura aparente, sem pele, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Deverá apresentar no rótulo as informações do produto, marca do fabricante, data do empacotamento e prazo de validade. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do recebimento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg. (cota reservada)	Kg	4.000		
17	Carne bovina moída de 1º qualidade, congelada, (embalagem com 500g), carne bovina moída congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto	Unid	15.000		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). Entregar em caixa de papelão reforçada de 05 a 12 kg. (ampla participação)				
18	Carne bovina moída de 1º qualidade, congelada, (embalagem com 500g), carne bovina moída congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. O produto deverá ser inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE). Entregar em caixa de papelão reforçada de 05 a 12 kg. (cota reservada)	Unid	5.000		
19	Colorífico em pó, pacote com no mínimo 96g, deve ser constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca, com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleo vegetal. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. Deve constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e com prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 06 meses a partir da data de fabricação.	Unid	6.000		
20	Cominho em pó, pacote com no mínimo 96g, deve ser constituído pela mistura de fubá de milho, sal,	Unid	4.000		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e com prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 06 meses a partir da data de fabricação.				
21	Corte de frango tipo peito congelado (embalagem 01-05kg) - é a parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deverá ser apresentada congelado, embalado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 15 a 20 kg. (ampla participação)	Kg	19.500		
22	Corte de frango tipo peito congelado (embalagem 01-05kg) - é a parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deverá ser apresentada congelado, embalado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Entregar em caixa de papelão reforçada de 15 a 20 kg. (cota reservada)	Kg	6.500		
23	Extrato de tomate (embalagem de 320g) - preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e são o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em	Unid	3.000		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	embalagem tipo tetrapak, fechada hermeticamente, com peso líquido de 320g. Deverá constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade no recebimento correspondente a no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação. Entregar em caixa de papelão ondulada contendo 24 embalagens tetrapak com 320g, fechada com fita adesiva plastificada. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
24	Flocos de milho, pacote com 500g, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.	Unid	12.000		
25	Farinha de mandioca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a macaxeira. Grossa, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre da umidade e fragmentos estranhos acondicionada em pacotes de 1 kg.	Kg	400		
26	Farinha de trigo com fermento especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 01 kg.	Kg	150		
27	Feijão de grãos sadios de cores, tipo carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do ministério da agricultura. Deverá ser acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, fechado hermeticamente, com peso líquido de 01kg. Deverá constar na embalagem, de forma legível, os dados do fabricante, a data do empacotamento e o prazo de validade, o qual deverá ser no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do total do prazo de validade.	Kg	6.000		
28	Fígado bovino de 1ª qualidade congelado, (embalagem com 05-10kg) – deverá ser apresentado congelado, embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 5-10kg, constando o SIF ou SIE, sem pele, com cor característica do produto e isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de validade, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 05 meses a	Kg	300		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	contar da data de entrega do produto. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos ou em caixas de isopor, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
29	Fórmula infantil balanceada indicada para lactentes de 6 a 12 meses (lata com 400g) - leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação.	Unid	30		
30	Leite em pó sem lactose, leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	40		
31	Leite de coco com 15% de gordura (embalagem de 500ml) - produto a base de leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas com os aspectos cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em garrafa plástica íntegra com 500ml. Deverá constar impresso no rótulo, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de 12 (doze) meses e no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada com 12 garrafas com 500ml cada.	Unid	1.500		
32	Leite em pó integral instantâneo, pacote com 200g, o produto deverá apresentar cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, composto com teor de gordura maior ou igual a 26%, vitaminas a, d, cálcio, ferro, proteína, sódio e carboidratos; e os ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. Deve ainda constar impresso no rótulo, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a, no mínimo 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser	Unid	11.250		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) com peso líquido de 200g. (ampla participação)				
33	Leite em pó integral instantâneo, pacote com 200g, o produto deverá apresentar cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, composto com teor de gordura maior ou igual a 26%, vitaminas a, d, cálcio, ferro, proteína, sódio e carboidratos; e os ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. Deve ainda constar impresso no rótulo, de forma legível, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a, no mínimo 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) com peso líquido de 200g. (cota reservada)	Unid	3.750		
34	Leite em pó desnatado (embalagem com 200g) - embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	30		
35	Leite de soja em pó (lata com 300g) - em pó instantâneo. Contendo proteína isolada de soja, minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio) fibras e vitaminas, deverá estar livre de sujidade e contaminantes. Na embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar acondicionado em latas de flandres ou alumínio, recipiente íntegro, resistente, isento de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	10		
36	Maçã média de 1ª qualidade – as frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e	Kg	4.000		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	insetos. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Entregar em caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg.				
37	Macarrão de sêmola tipo espaguete, pacote com 500g, é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola / semolina de trigo, água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo 08 meses, a partir da data de fabricação.	Unid	4.500		
38	Macarrão tipo espaguete integral (embalagem com 500g) - massa produzida com farinha de trigo integral isenta de sujidades, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	50		
39	Margarina vegetal com sal cremosa refrigerada (embalagem com 250g) - produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega. Sem gordura trans.	Unid	1.500		
40	Massa para sopa (embalagem com 500g) - massa alimentícia tipo seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	3.000		
41	Milho para mungunzá, classe amarela despelculada, tipo i (embalagem com 500g) - tipo1, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco	Unid	300		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

	plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
42	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo I (embalagem com 500g). Milho de 1º qualidade, grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, isentos de pedras, pragas ou parasitas. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unid	600		
43	Óleo de soja refinado tipo 1, fluido, puro, embalagem de 900 ml, é o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar acondicionado em garrafa plástica própria para óleos vegetais alimentares. Deve constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade.	Unid	800		
44	Sal refinado iodado, (embalagem com 01kg) - o produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade. Entregar em fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30 kg.	Kg	500		
45	Vinagre de álcool (embalagem de 500 ml) - o produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do ministério da agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a, no mínimo, 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ser acondicionado em garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, com peso líquido de 500 ml. Entregar em caixa de papelão	Unid	500		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

ondulada contendo de 12 unidades de 500ml, fechada com fita adesiva.				
Valor total da proposta (numeral e por extenso)				

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

Utilizaremos os meios, equipamentos e a equipe técnica e administrativa que forem necessários à perfeita execução do contrato, de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como da fiscalização do Município de Areia Branca.

Na execução dos fornecimentos observaremos rigorosamente as especificações técnicas solicitadas, assumindo desde já a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, em conformidade com as normas legais vigentes e os padrões exigidos pelo Município de Areia Branca.

Assumiremos responsabilidade pelos fornecimentos dos itens contratados, fazendo-o em perfeitas condições, de acordo com as especificações solicitadas.

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

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no edital e seus anexos.

Declaramos que nos preços cotados (inclusive após a fase de lances), estarão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fizerem parte do presente objeto, tais como impostos, taxas ou quaisquer outros encargos, mão de obra, logística, que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a fornecê-los de imediato, contados a partir da assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho.

Para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

**DADOS DA EMPRESA:**

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



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

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

\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal/Preposto (com poderes para tal)



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**

*TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE AREIA  
BRANCA, E, DO OUTRO, \_\_\_\_\_,  
DECORRENTE DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022*

**O MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA/SE**, inscrito no CNPJ sob o nº 13.100.995/0001-04, localizado à Praça Joviniano Freire de Oliveira, s/nº, Centro, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Sr. **ALAN ANDRELINO NUNES SANTOS**, portador do RG nº 3.271.129-8 SSP/SE e do CPF nº 036.219.265-00; e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXX**, portador(a) do R.G. nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXX, tem justo e acordado entre si o presente termo, de acordo com as disposições regulamentares contidas na legislação vigente, mediante cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93).**

1.1. O presente Contrato tem por objeto a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, destinados aos alunos da rede municipal de ensino durante o ano letivo 2022, de acordo com as especificações constantes do Edital de Pregão nº 01/2022 e seus anexos, e proposta da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

1.2. Os produtos serão solicitados conforme as necessidades da contratante e serão entregues nos endereços a serem designados pela Secretaria Municipal de Educação, dentro dos horários estabelecidos, combinado com o servidor devidamente designado pela Secretaria de Educação.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei nº 8.666/93).**

2.1. O fornecimento dos itens será realizado diretamente pela CONTRATADA, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, visando a perfeita consecução do objeto e na forma da cláusula sexta deste termo.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei nº 8.666/93).**

3.1. Os gêneros alimentícios serão fornecidos nos preços e quantidades constantes na planilha a seguir, perfazendo o presente termo um valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

ITEM	PRODUTO	MARCA	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
...	...	...	...	...	...	...

3.2. Os pagamentos serão efetuados após liquidação da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto;

3.3. Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e a Certidão de Débitos Trabalhistas - CNTD;

3.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

- 3.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;
- 3.6. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE;
- 3.7. Nos preços estarão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza;
- 3.8. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS REAJUSTES E REVISÃO DOS PREÇOS (art. 55, III, da Lei 8.666/93).**

- 4.1. Os preços aqui pactuados permanecerão irremovíveis durante a vigência contratual.
- 4.2. Se durante o período contratado ocorrer aumento de preços dos itens objeto do presente termo, em conformidade com a legislação pertinente, os mesmos poderão ser readequados, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação à contratante, da razão que autorizou o referido aumento.
- 4.3. A contratada obriga-se a repassar à contratante todos os preços e vantagens ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93).**

- 5.1. O prazo de vigência contratual será até o dia 31/12/2022, a contar da assinatura do presente termo;
- 5.2. Por tratar-se de fornecimento a vigência contratual não poderá exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA SEXTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93).**

- 6.1. O início dos fornecimentos dar-se-á em um dia útil a contar da assinatura do termo de contrato;
- 6.2. As entregas serão realizadas conforme as necessidades da contratante, com data prévia estabelecida pela Nutricionista ou Coordenação da Alimentação Escolar, em no máximo 03 (três) dias úteis da solicitação.
- 6.3. O recebimento do objeto dar-se-á de acordo com o art. 73, inciso II, letra "a", "b", da lei 8.666/93, com alterações posteriores.
- 6.4. Os itens fornecidos em desacordo com o estipulado no termo de referência serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a partir da inaceitabilidade;
- 6.5. As quantidades indicadas no presente termo são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades do Município;
- 6.6. Caberá ao setor solicitante, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos fornecimentos executados, em pleno acordo com as especificações contidas no presente termo, aliado às disposições constantes da proposta da contratada.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei n.º 8.666/93).**

7.1. As despesas com pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da contratante, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2024 Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Ensino Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2030 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Pré-Escola
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2031 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Creche
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2034 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - EJA
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 2091 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - Mais Educação - Fundamental
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE
  
- U.O.: 1529 Secretaria Municipal de Educação
- Ação: 4001 - Programa nacional de alimentação escolar - PNAE - AEE
- Elemento da despesa: 33903000 Material de consumo
- Fonte de recursos: 15000000 Ordinário/15520000 PNAE/15700000 Convênio Educação

**CLÁUSULA OITAVA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93).**

8.1. A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- a) Cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, sob a responsabilidade técnica da nutricionista do município, quanto a datas, horários, locais, quantidades e qualidade dos produtos a serem entregues;
- b) Garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, e ainda, quando solicitado, substituir prontamente e sem ônus adicionais para a administração, os produtos rejeitados e que porventura não atendam aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;
- d) Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- e) Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- f) Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- g) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- h) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato;
- i) Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado;
- j) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA**  
**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

k) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

8.2. A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- a) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;
- b) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93;
- c) Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- d) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

**CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 55, inciso VII, da Lei nº 8.666/93).**

9.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do compromisso assumido com a contratante, as sanções administrativas aplicadas à contratada serão:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a contratante;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

9.2. A multa será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da parcela mensal dos fornecimentos em atraso e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor mensal da respectiva parcela afetada, o que não impedirá, a critério da contratante, a aplicação das demais sanções a que se refere esta cláusula, podendo a multa ser cobrada diretamente da contratada, amigável ou judicialmente;

9.3. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério da contratante;

9.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da contratada, na forma da lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DOS CASOS DE RESCISÃO (art. 55, VIII, da Lei 8.666/93).**

10.1. Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constituem motivos para rescisão do Contrato as situações previstas nos artigos 77 e 78, na forma do artigo 79, da Lei nº 8.666/93;

10.2. O presente termo poderá ser rescindido, também, por conveniência administrativa, a Juízo da contratante, sem que caiba à contratada qualquer ação ou interpelação judicial;

10.3. No caso de rescisão do Contrato na forma do parágrafo anterior, a Contratante fica obrigada a comunicar tal decisão à contratada, por escrito, respeitando o prazo disposto no art. 109, I, e, da Lei nº 8.666/93;

10.4. Na ocorrência da rescisão prevista no caput desta cláusula, nenhum ônus recairá sobre a contratante em virtude desta decisão, ressalvado o disposto no § 2º do artigo 79 da Lei nº 8.666/93 e alterações;

10.5. A contratante poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência do presente termo e proceder a rescisão contratual, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa, quando:

- a) For requerida ou decretada a falência ou liquidação da contratada, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;
- b) A contratada for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da administração pública;
- c) Em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da contratação.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93).**

11.1. Na hipótese de rescisão administrativa do presente termo, a contratada reconhece, de logo, o direito da contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO CONTRATUAL (Art. 55, XI, da Lei nº 8.666/93).**

12.1. O presente termo está estritamente vinculado:

- a) Ao procedimento licitatório na modalidade pregão, ato nº 01/2022, seus anexos;
- b) À proposta da contratada.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (Art. 55, XII, da Lei nº 8.666/93).**

13.1. O presente contrato fundamenta-se:

- a) Na Lei Federal nº 11.947/09;
- b) Na Lei Federal nº 10.520/02;
- c) Na Lei Federal nº 8.666/93;
- d) No Decreto Federal nº 10.024/2019;
- e) No Decreto Municipal nº 1.114/2020;
- f) Na Resolução nº 06/2020 do FNDE;
- g) Nos preceitos do direito público;
- h) Supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.

13.2. Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei nº 8.666/93).**

14.1. Compete a ambas as partes de comum acordo, salvo nas situações tratadas neste instrumento, na Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores e em outras disposições legais pertinentes, realizar, mediante termo aditivo e/ou termo de re-ratificação, as alterações contratuais que julgarem convenientes;

14.2. A critério da contratante e em função das necessidades dos serviços, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões em até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato;

14.4. Em caso de concordata, o contrato poderá ser mantido, se a contratada oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO (Art. 67, Lei nº 8.666/93).**

15.1. Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº 8.666/93, fica designada a nutricionista do Município, técnica responsável pelo Programa de Alimentação Escolar, para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato.

15.2. À fiscalização compete, entre outras atribuições:

- a) Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste Contrato;
- b) Verificar a conformidade da execução contratual com as normas especificadas e se os procedimentos empregados são adequados, para garantir a qualidade desejada dos serviços;
- c) Solicitar, sempre que julgar necessário, a comprovação do valor vigente dos preços;
- d) Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

15.3. A ação da fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA  
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. 55, §2º, Lei nº 8.666/93).**

16.1. As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de Areia Branca Estado de Sergipe, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, a fim de que produza seus efeitos legais.

Areia Branca/SE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

**ALAN ANDRELINO NUNES SANTOS**

Gestor do Município  
Pela contratante

**(NOME DO REPRESENTANTE/PREPOSTO)**

Representante legal/Preposto  
Pela contratada