



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**EDITAL - ANEXO I - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022**

<b>FICHA CADASTRAL</b>	
NOME DA EMPRESA	
NATUREZA DA INSTITUIÇÃO	
CNPJ/MF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
INSCRIÇÃO MUNICIPAL	CAPITAL SOCIAL
REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO	
BAIRRO	CIDADE
CEP	TEL/FAX
RESPONSÁVEL	CONTATO
ENDEREÇO ELETRÔNICO	SITE

Retiramos cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, através de meio eletrônico disponibilizado junto ao setor de licitações da Prefeitura de **SÃO BRÁS/AL**.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre esta Comissão e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher a Ficha Cadastral de retirada ou recebimento do Edital e remeter ao Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de SÃO BRÁS, Estado de ALAGOAS, por meio do e-mail: [prefeitura.saobras@gmail.com](mailto:prefeitura.saobras@gmail.com).

A não remessa da Ficha Cadastral exime a Comissão de Licitação da responsabilidade de comunicação por meio de e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

**IVANILDO DO NASCIMENTO BOIA**  
**PREGOEIRO**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**EDITAL Nº 01/2022**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PE.02.08.0001/2022**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**O MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS - ESTADO DE ALAGOAS, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 12.207.437/0001-80, com sede na Rua do Comércio, SN – Centro, São Brás - Alagoas, através do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrito no CNPJ nº 18.375.887/0001-68 e em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, 07 de agosto de 2014, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 68, de 29 de abril de 2021, Lei nº 8.078/90 (Código do Consumidor), Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil) e subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar no endereço eletrônico <https://www.licitanet.com.br>, licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO À AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DESTE MUNICÍPIO, devendo as propostas de preços e a documentação serem registradas na data, local e horário abaixo informados determinado, mediante as seguintes condições:**

**ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

Dia 24/02/2022 às 10hs:00min (dez horas).

**1. DA CONDUÇÃO DO CERTAME**

1.1.0 presente CERTAME SERÁ CONDUZIDO por Pregoeiro indicado nos termos da Portaria nº. 013/2021, que, assistido por sua Equipe de Apoio, terá, em especial, as seguintes atribuições:

- I. Coordenar o processo licitatório;
- II. Receber, examinar e decidir as impugnações e consulta ao edital, apoiado(a) pelo setor responsável pela sua elaboração;
- III. Conduzir a sessão pública na internet;
- IV. Verificar a conformidade da proposta de preços com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- V. Dirigir a etapa de lances;
- VI. Verificar e julgar as condições de habilitação;
- VII. Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhado à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VIII. Indicar o vencedor do certame;
- IX. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- X. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XI. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

1.2. Este Edital poderá ser retirado no Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de SÃO BRÁS - ESTADO DE ALAGOAS, situado na Rua Comércio, 03 – Centro, CEP 57.380-000, em SÃO BRÁS - ESTADO DE ALAGOAS, ou preferencialmente no endereço eletrônico <http://www.saobras.al.gov.br> <LICITAÇÕES> e <https://www.licitanet.com.br> <PROCESSOS>. Para maiores informações os interessados poderão entrar em contato pelo telefone: (82) 3555-1162 ou email [prefeitura.saobras@gmail.com](mailto:prefeitura.saobras@gmail.com).

**2. DO OBJETO**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

2.1. Constitui objeto desta licitação a qualificação e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal, objetivando a Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município, devendo, observadas as especificações e condições constantes dos ANEXOS II – Termo de Referência deste Edital, que fará parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.

2.2. Em virtude do fomento do comércio local, os itens desta licitação terão prioridade de contratação as ME, EPP e MEI presentes no Município de São Brás até o limite de 10% da melhor oferta, nos termos da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.

**3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

3.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação qualquer pessoa jurídica, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

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

3.3. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO II (TERMO DE REFERÊNCIA);

3.4. **Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:** Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via 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/>;

3.4.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

3.4.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

3.4.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do órgão licitante, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

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

3.4.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

3.4.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

3.4.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do órgão licitante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

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

**3.5. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:**

3.5.1. 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);

3.5.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

3.5.3. Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

3.5.4. 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;

3.5.5. 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.

**3.6. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.**

3.6.1. 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;

3.6.2. 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;

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

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



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

3.6.5. O fornecedor registrado deverá manter, durante toda a vigência do Contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.6.6. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo Pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

**4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§ 1º, art. 9º do Decreto nº. 10.024/2019), obtidas junto ao sistema eletrônico LICITANET no sítio <https://licitanet.com.br/>.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do(a) licitante ou de seu(sua) representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.3. O uso da senha de acesso pelo(a) licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu(sua) representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de São Brás/AL, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

5.1. Para aceitabilidade da proposta, o(a) licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo II, deste Edital, e conter, ainda, os seguintes dados:

a) PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irreajustável, limitado a 02 (duas) casas decimais, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas e outro mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do serviço. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

d) RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, telefone/fax, número do CNPJ, banco, agência, número da conta corrente;

5.2. O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

5.3. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com o disposto no Termo de Referência, incluindo todas as informações necessárias à perfeita compreensão dos produtos ofertados,



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

sob pena de desclassificação.

5.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, o(a) licitante deverá preencher as informações no Campo “Informações Adicionais” ou anexá-las no campo apropriado do sistema **LICITANET**, sob pena de desclassificação e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados durante o período de Prestação do Serviço, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

5.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

5.7. O(A) Licitante vencedor(a) do certame poderá apresentar com a sua proposta de preços a PLANILHA DE CUSTO, contendo composição clara do preço, todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

5.8. Ao disponibilizar sua proposta através do aplicativo [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do(a) representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório.

**5.9. É extremamente obrigatório a indicação da marca do produto ofertado para efeito de análise da proposta, cabendo ao licitante interessado, indicar no sistema seus preços, marca e fabricante para cada item de seu interesse, sob possível pena de desclassificação.**

**5.9.1. A ausência de MARCA dos itens ofertados nesse processo, por se tratar de informação essencial para verificação da compatibilidade do ofertado com o licitado, será motivo para desclassificação.**

**5.9.2.** Para que haja efetiva análise técnica dos gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar se faz necessário seguir algumas exigências conforme estabelece a Resolução CD / FNDE / Nº 06, de 08 de maio de 2020.

**5.9.3.** A exigência dessa análise está embasada no art. 40 da Resolução Nº 06, a qual afirma que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

**5.9.4.** Ao término da etapa de disputa de lances, os licitantes classificados deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 08:00 às 12:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, cotado na embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa, na (Secretaria de Educação) desta Prefeitura.

**5.9.5.** Serão consideradas inaceitáveis as propostas que:

- a)** ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais Licitantes;
- b)** contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação; e
- c)** após prévia análise da Nutricionista (Secretaria de Educação) desta Prefeitura, as propostas (itens)/amostras que não apresentem rotulagem, inclusive a nutricional, em conformidade com a legislação em vigor, bem como aquelas não aprovadas em testes de degustação e comparação a ser realizado pela Secretaria de Educação, através da nutricionista, mediante relatório fundamentado.

**5.9.6.** Serão as propostas ou lances finais classificados, automaticamente, em ordem decrescente de valores, segundo o critério objetivo de MENOR PREÇO (UNITÁRIO). O intervalo mínimo de diferença de



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,05 (cinco centavos de real)**.

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

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitante com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.1. Todos os documentos de habilitação deverão estar autenticados eletronicamente para que seja comprovada a veracidade destes. A ausência da autenticação eletrônica não eliminará o licitante do certame, no entanto, poderá a empresa vencedora do objeto ser convocada para apresentação de originais ou comprovações da autenticidade dos documentos duvidosos, como previstos no item “8.3.” deste mesmo Edital.

6.1.2. As licitantes deverão encaminhar/anexar, via sistema, os documentos de habilitação exigidos pelo Edital, sob pena de inabilitação.

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

6.3. 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.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

6.6. 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.

6.7. 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.

**7. DO PROCEDIMENTO DA SESSÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9. A disputa ocorrerá pelo valor UNITÁRIO do Item.

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

7.11. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.12. 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 deverá ser R\$ 0,05 (cinco centavos de real).

7.13. 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.

7.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.15. 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. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente.

7.18. 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.

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

7.20. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

7.21. Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que o valor unitário e total extrapole o número de duas casas decimais após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o item objeto desta licitação, fazendo arredondamentos a menor, no valor unitário.

7.22. O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.23. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os licitantes deverão acompanhar a etapa de Aceitação, permanecendo "on-line" para a resposta de dúvidas por parte do Pregoeiro, bem como eventual negociação de valores. Nesta etapa o sistema disponibiliza a possibilidade de um "chat" bilateral.

7.24. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.25. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (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.

7.26. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.27. Também será observado e assegurado tratamento diferenciado concedido às Microempresas -ME e às Empresas de Pequeno Porte - EPP na participação em certames licitatórios deste Município, conforme determina a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

7.28. A utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município, nos termos do Item - SANÇÕES.

7.29. As Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.30. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o(a) proponente for declarado(a) vencedor(a) do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme dispõe o art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

7.31. A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os(as) licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.32. Será assegurado como critério de desempate a preferência de contratação para as Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, conforme esclarecimentos abaixo:

a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas -



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

b) Nesta modalidade, 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 deverá ser R\$ 0,05(cinco centavos de real).

7.33. Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1o e 2o do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1o e 2o do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.34. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.35.0 disposto no artigo 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.36. No caso desta modalidade, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.37. Em virtude do fomento do comércio local, os itens desta licitação terão prioridade de contratação as ME, EPP e MEI presentes no Município de São Brás até o limite de 10% da melhor oferta, nos termos da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.

## 8. DA DOCUMENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO

8.1. 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:

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

8.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do sistema, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.



## ESTADO DE ALAGOAS PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

8.6. 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.

8.7. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.8. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

### 8.9. DECLARAÇÕES:

a) Declaração de Atendimento aos Requisitos deste Edital, conforme disposto no Inciso VII, art. 4.oda Lei nº 10.520/2002, nos termos do Anexo IV deste Edital.

b) Declaração de não utilização de mão de obra infantil em cumprimento ao Decreto nº 4.358/02 e ao Inciso XXXIII, do Art. 7º da CF, nos termos do Anexo V deste Edital.

c) Declaração de que não está inidônea nem se encontra impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.

8.10. A **Habilitação Jurídica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.10.1. Registro comercial, no caso de empresa individual, através de certidão da Junta Comercial;

8.10.2. 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 documento de eleição de seus administradores. No caso de alterações será admitido o estatuto ou o contrato consolidado;

8.10.3. Inscrição de ato constitutivo, no caso de sociedade civil acompanhada de prova da diretoria em exercício;

8.10.4. 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, se a atividade assim o exigir, bem assim, documento em que identificados os seus administradores;

8.10.5. A **Regularidade Fiscal e Trabalhista** será comprovada, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.10.6. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), através do respectivo



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

8.10.7. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.10.8. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e relativa à Seguridade Social com a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Certidão emitida com base na Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02/10/2014;

8.10.9. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicilio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

8.10.10. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicilio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.10.11. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.10.12. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.” (NR).

8.11 - A **Qualificação econômico-financeira** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.11.1. Certidões Negativas de Falência e Concordata, expedidas pelo Cartório da Distribuição Judicial da localidade onde a empresa tem sua sede ou através da Internet, expedidas até 30 (trinta) dias, antes da data de entrega dos envelopes.

8.12 - A **Qualificação técnica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.12.1 Autorização de funcionamento da empresa emitido pela Vigilância Sanitária (art. 30, I da Lei nº. 8.666/93).

8.12.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto licitado, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnica emitido por órgão público ou privado.

8.12.3. A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestado ou certidão de fornecimento similar de complexidade tecnológica e operacional e equivalente ou superior – fornecimento de gêneros alimentícios, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**09. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

09.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

09.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

realizada depois da adjudicação do objeto à licitante vencedora pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela autoridade competente.

09.3. A autoridade competente poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição com vistas à verificação da aceitabilidade da proposta ofertada, antes da homologação do certame.

## **10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

10.1. Até **02 (dois) dias úteis**, antes da data fixada no preâmbulo deste Edital, para realização do certame, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Instrumento, cabendo ao Pregoeiro, auxiliado pelo responsável solicitante do referido objeto, decidir sobre a petição no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**.

10.2. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do Certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

10.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no mesmo até **o segundo dia útil** que anteceder a data de realização deste Pregão, hipótese em que a comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso;

10.4. Não serão conhecidas as impugnações interpostas, quando vencidos os respectivos prazos legais;

10.5. Os pedidos de esclarecimentos formais e impugnações, referentes ao presente Certame, serão processados e julgados na forma e nos prazos previstos e deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site <https://www.licitanet.com>.

10.6. A participação no presente certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implicará em plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas;

10.7. Informações e esclarecimentos aos licitantes, notadamente relacionados às especificações do objeto, deste Edital, serão dados pelas Secretarias Solicitantes;

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. 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.;

11.2. O prazo para manifestação sobre a intenção de interpor recurso será aberto pelo(a) Pregoeiro(a), durante a sessão, na fase de habilitação.

11.3. Será concedido(a) ao(à) licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site <https://www.licitanet.com>.

11.4. Os(As) demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar seus memoriais também por meio



## ESTADO DE ALAGOAS PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

eletrônico, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.5.A falta de manifestação imediata e motivada do(a) licitante importará a decadência do direito de recurso, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto ao (à) licitante declarado(a) vencedor(a).

11.6.0 recurso contra a decisão do(a) Pregoeiro(a) não terá efeito suspensivo.

11.7.0 acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8. Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra o ato do(a) Pregoeiro(a), quando este(a) mantiver a sua decisão.

11.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos(as) interessados(as) na sala da COMISSÃO DE LICITAÇÃO: Rua do Comércio, nº 03, Centro, São Brás/AL.

11.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o(a) pregoeiro(a) adjudicará o objeto e a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## 12. DO REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS

12.1. É vedado qualquer reajuste de preços pelo período de 12 meses, com fulcro na Lei nº 10.192 de 14/02/2001, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão, repactuação ou reequilíbrio econômico financeiro.

12.2. A revisão de valores, para majorar ou diminuir, poderá ocorrer de ofício ou a pedido da licitante signatária do contrato, nas seguintes condições:

12.2.1. Para majorar, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II “d” e § 2º, da Lei nº 8.666/93, desde que demonstrado, por parte da licitante contratada, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do princípio e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão.

12.2.2. Para diminuir, quando a Administração verificar que o preço contratado encontra-se substancialmente superior ao praticado no mercado.

12.3. A cada pedido de revisão de preço deverá a contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

## 13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado por Nota de Empenho, após emissão de Nota Fiscal devidamente conferida e ATESTADA por quem de direito e apresentação da Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal, Prova de Regularidade para com o INSS, na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º e Prova de Regularidade para com o FGTS, emitido pela CEF, bem como, outras comprovações de regularidade fiscal ou trabalhista que se fizer necessário, desde que previsto em Lei.

13.2. A Contratante terá até 30 (trinta) dias, a partir da data de emissão da nota fiscal, devidamente atestada pelo gerente do contrato, para a tramitação do processo, envolvendo instrução e efetivo



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

pagamento.

13.3. No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre os produtos fornecidos.

13.4. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **14. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA**

14.1 Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado Contrato com a adjudicatária, conforme Minuta constante do ANEXO VIII, o qual será adaptado, no que a lei permitir, à proposta da empresa vencedora.

14.2 Homologada a licitação, a Administração convocará, no prazo de até 05 (cinco) dias, a licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair o direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

14.2.1. O prazo estabelecido no subitem 14.2, para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela Adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

14.3. Caso a licitante adjudicatária não assine o contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, conforme disposto no art. 4º inciso XIII da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002.

14.4. O Contrato terá sua vigência da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2022, vedada sua prorrogação.

14.5. A responsabilidade da contratada não cessa com o fim da vigência do contrato, devendo ser observada, em qualquer caso, o período de garantia dos produtos, que passa a fluir a partir da data de entrega definitiva, ***nos casos em que couber***.

#### **15. DA RESCISÃO**

15.1. A rescisão das obrigações decorrentes da presente licitação (Pregão) se processará de acordo com a Cláusula Oitava do futuro Contrato, ANEXO VIII, c/c o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

#### **16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

16.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão de acordo com a dotação orçamentária constante da Lei Orçamentária Anual para o exercício 2022, conforme abaixo.

<b>UO:</b>	15 - Fundo de Educação Básica
<b>Elemento de Despesa:</b>	15.0200.12.365.00015.005-PNAEP - Alimentação Escolar - Infantil; 15.0300.12.361.00015.006-PNAEF - Alimentação Escolar - Fundamental; 15.0400.12.366.00015.008-PNAEF-EJA - Alimentação Escolar - Jovens e Adultos;
<b>Class. Econômica:</b>	3.3.3.90.30.00.00 - Material de Consumo
<b>Fonte de Recursos:</b>	0201.00 - Outras Transf. FNDE 0010.00 - Próprios

#### **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

17.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei no 10.520/2002 ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das demais cominações legais,

a licitante que:

17.1.1. Não assinar a ata, quando convocada no prazo de validade de sua proposta;

17.1.2. Deixar de entregar documentação exigida no edital;

17.1.3. Apresentar documentação falsa;

17.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;

17.1.5. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.6. Não mantiver a proposta;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.8. Fizer declaração falsa;

17.1.9. Cometer fraude fiscal.

17.2. Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar à Empresa Proponente as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do contrato:

17.2.1. Advertência;

17.2.2. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor dos itens faltantes, no caso de atraso na entrega dos produtos;

17.2.3. Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata ou ordem de fornecimento, no caso de recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho ou Assinatura da ata;

17.2.4. Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata, no caso de inexecução total ou rescisão por culpa da Empresa Proponente;

17.2.5. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor da ata, por descumprimento de outras obrigações previstas neste Edital e seus Anexos.

**18. DOS BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS E COMUNICADOS**

18.1. BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS – Para todas as dúvidas e informações solicitadas pelas licitantes, o Pregoeiro emitirá um BOLETIM DE ESCLARECIMENTO e disponibilizará o mesmo no site oficial do município bem como nos anexos do processo no site <https://www.licitanet.com.br> para conhecimento de todos.

18.2. É obrigação única e exclusiva das licitantes o acompanhamento dos COMUNICADOS e BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS emitidos pelo Pregoeiro nos endereços: [www.saobras.al.gov.br](http://www.saobras.al.gov.br) e <https://www.licitanet.com.br>.

**19. DA GARANTIA CONTRATUAL**



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

19.1. A Administração não solicitará garantia de execução.

**20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1. É facultado ao Pregoeiro Oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

20.2. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se a licitante às sanções previstas neste instrumento, c/c os arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93.

20.3. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de São Brás/AL.

20.4. O Pregoeiro, no interesse público, poderá sanar dúvidas, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

20.5. A Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alheios à licitação.

20.6. A desclassificação da proposta ou a inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

20.7. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa os interesses da Administração.

20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.

20.9. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.10. A homologação do resultado desta licitação não obriga a PM- São Brás/AL à contratação do objeto licitado.

20.11. Após a homologação da licitação, será emitida a Nota de Empenho para a licitante vencedora, que receberá juntamente uma cópia do resultado da licitação. Nos casos em que se aplicarem será também firmado Termo de Contrato, nos moldes da Minuta integrante deste Edital, ANEXO VIII.

20.12. A qualidade dos produtos a serem fornecidos estará submetida às normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor.

20.13. O Edital deste Pregão se encontra disponível no endereço Eletrônico [www.saobras.al.gov.br](http://www.saobras.al.gov.br) podendo também ser fotocopiado no Departamento de Licitações no endereço supra, assim como copiado mediante a apresentação de pen-drive para sua regravação, ou enviado via email, entrando em contato pelo email [prefeitura.saobras@gmail.com](mailto:prefeitura.saobras@gmail.com), ou ainda baixado no site <https://www.licitanet.com.br>.

20.14. Os pedidos de esclarecimentos referentes a esse procedimento licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o endereço: [prefeitura.saobras@gmail.com](mailto:prefeitura.saobras@gmail.com) ou através do sistema site no endereço <https://www.licitanet.com.br>,



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

20.15. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da **PROPOSTA** ou dos documentos de **HABILITAÇÃO**, o Pregoeiro poderá suspender o **PREGÃO** e marcar nova data para sua aceitabilidade, ficando intimadas, no mesmo ato, as licitantes.

20.16. Não serão levados em consideração, quaisquer consultas, pedidos ou reclamações relativas ao Edital, que não tenham sido formulados por escrito e devidamente protocolados no Departamento de Licitações da Prefeitura por envio de e-mail, ou através do sistema site no endereço <https://www.licitanet.com.br>, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a Sessão Pública.

20.17. Os esclarecimentos aos consultentes serão comunicados a todos os demais interessados através dos sites: [www.saobras.al.gov.br](http://www.saobras.al.gov.br) e <https://www.licitanet.com.br>.

20.18. Ao Pregoeiro reservam-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

20.19. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 8.666/93, em sua versão vigente, da Lei nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações.

20.20. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante no presente Edital, o lance é considerado proposta.

**20.21. As DECLARAÇÕES que exigirem o reconhecimento de firma em Cartório, assim deverão estar sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.**

20.22. Fazem parte integrante deste edital os anexos, como se nele estivessem transcritos:

20.22.1. ANEXO I – Ficha Cadastral 20.22.2.

20.22.2. ANEXO II – Termo de Referência.

20.22.3. ANEXO III – Modelo de Credenciamento.

20.22.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração Relativa à Habilitação.

20.22.5. ANEXO V – Modelo de Declaração Relativa a Dispositivo Constitucional.

20.22.6. ANEXO VI – Modelo de Proposta de Preços.

20.22.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

20.22.8. ANEXO VIII – Minuta do Contrato.

20.23. A Prefeitura Municipal de São Brás/AL reserva-se o direito de anular a presente licitação, por ilegalidade, ou revogá-la, por razões de interesse público.

**21. DO FORO**

21.1. Fica eleito o Foro da cidade de Porto Real do Colégio/AL para dirimir questões oriundas desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Brás/AL, 10 de fevereiro de 2022.

**Ivanildo do Nascimento Boia**  
Pregoeiro Oficial



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), no ano de 2022, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

**2. DESTINAÇÃO**

Atendimento dos alunos matriculados na rede pública de educação básica.

**3. JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de São Brás/AL, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE ENTREGAS E RECEBIMENTO**

4.1. As especificações constam no Anexo I deste Termo.

4.2. Os fornecedores precisarão estar cientes que deverão **apresentar amostras**, caso a nutricionista RT solicite.

4.3. A entrega de pães, carnes, tubérculos, polpas e gêneros hortifrutigranjeiros seja quinzenal e seja mensal a de alimentos não perecíveis ou seja os insumos secos. Deve ficar claro no edital que a entrega de todos os gêneros alimentícios serão de inteira responsabilidade do vencedor do certame licitatório e que deverá ser entregue na sua totalidade, não sendo admitido o parcelamento da entrega dos gêneros;

4.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no almoxarifado da merenda escolar do município de São Brás/AL, a autoridade Competente expedirá o pedido, conforme Cronograma de Entrega e encaminhará a Contratada, a **mesma deverá entregar os alimentos dentro do prazo de 03(TRÊS) dias úteis**, acompanhados das respectivas Notas Fiscais.

4.5. Na entrega dos gêneros alimentícios no Almoxarifado e verificada a não conformidade dos mesmos, o fornecedor deverá substituir arcando com as despesas decorrentes, os alimentos que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento convocatório, ainda que constados após o recebimento e/ou pagamento, podendo ser recusado no ato da entrega, devendo ser reposto em até 24 horas.

4.6. Na entrega dos gêneros alimentícios, que os alimentos que necessitarem de refrigeração e/ou congelamento (ovos, carnes, por exemplo) venham acondicionados separadamente por gênero como também fracionados na embalagem estéril, de forma a permitir completa segurança durante o transporte;

4.7. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.

No edital de licitação, que o descumprimento de alguns desses itens acarretarão em penalidades a serem previstas no referido edital.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

A Prefeitura Municipal obrigar-se-á a:

- 5.1. Efetuar o pagamento à Fornecedor, de acordo com o prazo estabelecido neste termo;
- 5.2. Comunicar formal e imediatamente à Adjudicatária qualquer anormalidade no fornecimento dos bens, podendo recusá-los caso não estejam de acordo com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.3. Prestar, através de seu representante, as informações necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obrigações contraídas;
- 5.4. Assegurar-se do fiel cumprimento das condições estabelecidas na futura Ata de Registro de Preços;
- 5.5. Assegurar-se de que os preços contratados são os mais vantajosos para a Prefeitura Municipal de São Brás, por meio de estudo comparativo dos preços praticados pelo mercado;
- 5.6. Renegociar os valores contratados, cujos preços sejam considerados desvantajosos;
- 5.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela Adjudicatária;
- 5.7. Aplicar as penalidades por descumprimento das obrigações assumidas. A Adjudicatária obrigar-se-á a:
- 5.8. Arcar com todos os custos que incidam direta ou indiretamente sobre os itens ofertados na licitação;
- 5.9. Manter firme sua proposta durante o prazo de validade da mesma;
- 5.10. Corrigir eventuais falhas no cumprimento de suas obrigações no prazo estabelecido pelo fiscal do contrato;

**6. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

6.1 Os itens deste TERMO DE REFERÊNCIA, a serem contratados após regular procedimento licitatório, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por servidor designado pela Secretaria solicitante.

6.2. Os atos previstos no item anterior serão exercidos no interesse da administração pública e não excluem e nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos;

6.3. A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto do CONTRATO, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais;

6.4. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do CONTRATO deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

**7. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

7.1. A Adjudicatária que ensejar o retardamento do certame, falhar ou fraudar na execução desta Ata, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade. Pela infração das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, o Município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Adjudicatária as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa de até 5% (cinco por cento) do valor total do contrato por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência;

No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**SOLICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -  
PNAE**

**LOTE 1 - ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**

ITEM	PRODUTOS	UNID	EMBALAGEM	QUANTIDADE ANUAL	PARTIC.
1	<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ:</b> é a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICP-QUÍMICAS:</b> Umidade: máximo de....3,0% em peso (crítico) Lipídios: máximo de....2,0% em peso (crítico)</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> Coliformes a 45°C/g = <math>5 \times 10^3</math> Salmonellasp/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:</b> Sujidades, larvas e parasitas: ausência. Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes).</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução n 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Embalagem primária em lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. De 400g.</p>	Pacote	6.250	Participação Exclusiva
2	<p><b>AÇÚCAR CRISTAL 1kg:</b> sacarose obtida da cana de açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme, livre de umidade.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - branca Cheiro - próprio Sabor - doce</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 1kg.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> fardo de</p>	Kg	5.050	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p>			
3	<p><b>ALMÔNDEGAS:</b> produto obtido a partir de carne bovina. Ao molho; lata de 420g.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b> O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de carne bovina modelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Validade mínima: 1 ano a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão “contém glúten”.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Lata de 420g. Não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão ondulado reforçado.</p>	Lata	8.950	Participação Exclusiva
4	<p><b>ARROZ BENEFICIADO 1kg:</b> subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM:</b> O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir</p>	Kg	6.380	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

		resistência a dano durante o transporte e armazenamento.			
5	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO 1kg:</b> grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.</p>	Kg	6.380	Participação Exclusiva
6	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:</b> é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – massa torrada</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g)</b></p> <p>Valor energético: 120 a 180 kcal</p> <p>Carboidratos: 15 a 35g</p> <p>Proteínas: 2 a 8g</p> <p>Gorduras totais: 4 a 8g</p> <p>Gordura saturada: 1,5 a 3,5g</p> <p>Gordura trans: não contém</p> <p>Sódio: máximo de 290mg</p> <p>Ferro: 1,2 a 4mg</p>	<p>Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.</p>	Pacote	4.195	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>Ácido fólico: máximo de 45mcg</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten".</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
7	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA:</b> é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – massa torrada</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g)</b></p> <p>Valor energético: 120 a 160 kcal</p> <p>Carboidratos: 20 a 35g</p> <p>Proteínas: 1,3 a 5g</p> <p>Gorduras totais: 3 a 6g</p> <p>Gordura saturada: 0,5 a 2,5g</p> <p>Gordura trans: não contém</p> <p>Sódio: máximo de 180mg</p> <p>Ferro: 1,2 a 4mg</p> <p>Ácido fólico: máximo de 45mcg</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>Elementos histológicos estranhos a composição do produto: ausência</p> <p>Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência</p> <p>OBS: deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem</p>	<p>Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.</p>	<p>Pacote</p>	<p>4.195</p>	<p>Participação Exclusiva</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	obrigatoriamente a expressão “contém glúten”.  <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
8	<b>CORTE DE CARNE BOVINA DE 2<sup>a</sup> CONGELADA - TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO:</b> é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.  <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo pH: de 5 a 6,5 formol: negativo <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10 <sup>3</sup> Salmonellasp/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência <b>PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE.  <b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.	Kg	6.375	Ampla participação
9	<b>CORTE DE CARNE BOVINA DE 2<sup>a</sup> CONGELADA - TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO:</b> é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.  <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE.  <b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.	Kg	2.125	25 % Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência</p> <p>Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência</p> <p>Amônia: negativo</p> <p>Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo</p> <p>Rancidez: negativa</p> <p>Nitrato: ausência</p> <p>Nitrito: ausência</p> <p>Bissulfito: negativo</p> <p>pH: de 5 a 6,5</p> <p>formol: negativo</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104</p> <p>Estaf. Coag. Positiva/g = <math>3 \times 10^3</math></p> <p>Salmonellasp/25g = ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
10	<p><b>CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA - TIPO COXÃO MOLE:</b> é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Cor – vermelha</p> <p>Odor – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>Aspecto – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência</p> <p>Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência</p> <p>Amônia: negativo</p> <p>Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo</p> <p>Rancidez: negativa</p> <p>Nitrato: ausência</p> <p>Nitrito: ausência</p> <p>Bissulfito: negativo</p> <p>Capa de gordura, g% - de 12 a 16</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104</p> <p>Estaf. Coag. Positiva/g = <math>3 \times 10^3</math></p> <p>Salmonella p/25g = ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de</p>	<p>Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.</p>	<p>Unidade</p>	<p>6.000</p>	<p>Ampla participação</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			
11	<p><b>CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1<sup>a</sup> CONGELADA - TIPO COXÃO MOLE:</b> é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10<sup>3</sup> Salmonella p/25g = ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos</p>	<p>Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.</p>	<p>Unidade</p>	<p>2.000</p> <p>25 % Participação Exclusiva</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
12	<p><b>COLORÍFICO:</b> em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: plástico resistente.</p>	Pacote	1.000	
13	<p><b>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA:</b> parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) 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 cristais de gelo.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio</p> <p>Cor – própria</p> <p>Odor – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90</p> <p>pH: 6 a 7</p> <p>Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo</p> <p>Formol: negativo</p> <p>Rancidez: negativo</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>	Kg	6.000	Ampla participação
14	<b>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA:</b> parte da ave abatida (coxa e	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados	Kg	2.000	25 % Participação



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>sobrecoxa) 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 cristais de gelo.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	<p>em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>		Exclusiva
15	<p><b>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO:</b> parte da ave abatida (peito de frango) 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 cristais de gelo.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p>	<p><b>EMBALAGEM</b></p> <p><b>PRIMÁRIA:</b> embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>	<p>Kg</p>	<p>6.375</p> <p>Ampla participação</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>				
16	<p><b>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO:</b> parte da ave abatida (peito de frango) 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 cristais de gelo.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter prazo de validade de</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>	Kg	2.125	25 % Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>			
17	<p><b>EXTRATO DE TOMATE:</b> produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gordura trans; mínimo de 0,8g de fibra alimentar.</p>	Embalagem original de fábrica em tetrapack. De 350g.	Unidade	2.500
18	<p><b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> - 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 ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio <b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA</b> (porção de 50g) Valor calórico: de 160 a 190 kcal Carboidratos: 38 a 45g Proteínas: 3 a 8g Gorduras totais: 0,3 a 0,8g Ferro: mínimo de 1,2mg Ácido fólico: máximo de 75mcg <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> B. Cereus/g - 3x103 Coliformes a 45°C/g - 102 Salmonellasp/25g - ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com</p>	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.	Pacote	6.600



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	as normas técnicas da ANVISA.				
19	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1:</b> alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis Peso líquido inferior ao declarado: ausência <b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência <b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg.  <b>SECUNDÁRIA:</b> fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.	Kg	4.910	Participação Exclusiva
20	<b>LEITE DE COCO:</b> produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: próprio Cor: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência <b>PRAZO DE VALIDADE</b> No mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto.	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Garrafa de vidro apropriada contendo 500 ml.  <b>SECUNDÁRIA:</b> embalado em fardo de polietileno transparente resistente. Com 12 unidades.	Garrafa	2.000	Participação Exclusiva
21	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto - pó uniforme Cor - própria (branco amarelado) Odor - próprio Sabor - próprio <b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g.  <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Pacote	9.000	Participação Exclusiva
22	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA:</b> é	EMBALAGEM	Pacote	9.600	Participação



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio (liso brilhante)</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA:</b> umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%.</p> <p>Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0%</p> <p>Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio.</p> <p>Em base seca: máximo 1%</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Ferro (30g): 1,2mg</p> <p>Ácido fólico (30g): 45mcg</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g.</p> <p>Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.</p> <p>Staphylococcus aureus: 5x102</p> <p>Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g</p> <p>Bolores e leveduras: máximo 103/g</p> <p>B. cereus/g: 5x102</p> <p>Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten".</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>			Exclusiva
23	<p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM SÊMOLA:</b> é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p>	<p><b>EMBALAGEM</b></p> <p>Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>	<p>Pacote</p>	<p>5.300</p>	<p>Participação Exclusiva</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>            Aspecto – próprio (liso brilhante)            Cor – própria            Cheiro – próprio            Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA:</b> umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%.            Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0%            Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio.            Em base seca: máximo 1%            Peso líquido inferior ao declarado: ausência            Ferro (30g): 1,2mg            Ácido fólico (30g): 45mcg</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>            Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g.            Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.            Staphylococcus aureus: 5x102            Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g            Bolores e leveduras: máximo 103/g            B. cereus/g: 5x102            Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b>            Sujidades, parasitos e larvas: ausência            Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b>            Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b>            Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão “contém glúten”.</p> <p><b>TRANSPORTE</b>            O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
24	<p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ:</b> deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>            Deve obedecer ao seguinte padrão:            *contagem padrão em placas: máximo, 5x104/g.            Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.            *Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.            Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.            Salmonella: ausência em 25g.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b>            Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b>            Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p>	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.	Pacote	3.000	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
25	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.	Unidade	1.890	Participação Exclusiva
26	<b>OVO DE GALINHA BRANCO:</b> é o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Limpeza e integridade da casca: presença. Peso por unidade: mínimo 50g. Odor estranho quando retirado da casca: ausência Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença. Embrião, sangue e veias: ausência. Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Salmonellasp/25g – ausente. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Caixa de papelão ondulado com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Dúzia	3.000	Participação Exclusiva
27	<b>PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG:</b> é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade.  SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a	Unidade	57.350	Participação Exclusiva



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>estranho: ausência. Sabor ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g</b></p> <p>Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Acidez: máxima 5% Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl): máximo 1,2% (base seca) Umidade: máximo 30% Proteínas na base seca: mínimo 11,4% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, larvas e parasitos: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonellasp/25g: ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão “contém glúten”.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>garantir a qualidade do produto.</p>		
28	<p><b>SAL:</b> produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> fardo de polietileno transparente com peso líquido de 20 a 30kg.</p>	<p>Kg</p>	<p>1.500</p> <p>Participação Exclusiva</p>



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

29	<p><b>SALSICHA:</b> carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha.</p> <p>Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.</p>	Kg	4.125	Ampla Participação
30	<p><b>SALSICHA:</b> carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha.</p> <p>Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.</p>	Kg	1.375	25% Participação Exclusiva
31	<p><b>TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO:</b> alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rancoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal.</p> <p>Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten.</p>	<p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, com peso líquido de 100g.</p>	Pacote	1.000	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – pó fino Cor – verde pardacento Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v – máximo 1,5% p/p Extrato alcóolico – mínimo 11% p/p</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Coliformes a 45°C/g = 5x10<sup>2</sup> Salmonellasp/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p><b>SECUNDÁRIA:</b> caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10kg, ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido entre 1 e 10 kg.</p>			
32	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL:</b> produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais.	Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 500ml.	Unidade	1.270	Participação Exclusiva
33	<b>PEIXE, ÁGUA DOCE, TILÁPIA, FILÉ, CRU, OREOCHROMIS NILOTICUS:</b> TIPO: TILÁPIA; - FILÉ CONGELADO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO; -COM PESO ENTRE 80G E 120G; -COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE MANCHAS, COM TEXTURA NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSA, SEM ESPINHO, SEM PELE; TEOR DE ÁGUA: ATÉ 10%;	Embalagem Primária de 01kg e embalagem secundária de 05kg; - deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; -com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	KG	2.000	Participação Exclusiva
34	<b>SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO:</b> SARDINHA EM CONSERVA EVISCERADA E DESCAMADA ENLATADAS, ROTULADAS E ESTEREIZADAS - COMPOSIÇÃO: SARDINHA, ÓLEO DE SOJA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ -COZIDA	Embalagem primária: lata metálica de 125g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão	Latas	7.200	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

		contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.			
35	<b>PORCO, BISTECA, CRUA:</b> : carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada.	A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.	KG	2.000	Participação Exclusiva

**LOTE 2 – ALIMENTOS IN NATURA**

ITEM	PRODUTOS	UNID	QUANTIDADE ANUAL	PARTIC.
36	Alho nacional tipo 4: sem réstia, bulbo inteiro e sô, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência de resíduos fertilizantes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	KG	2.500	Participação Exclusiva
37	Batata Inglesa, nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	KG	2.000	Participação Exclusiva
38	Cebola branca nova, de 1ª qualidade, tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	KG	3.000	Participação Exclusiva
39	Chuchu de 1ºqualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, matérias terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.500	Participação Exclusiva



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**ANEXO III**

**MODELO DE CREDENCIAMENTO**

Pelo presente a empresa \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu \_\_\_\_\_, outorga ao senhor \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, amplos poderes para representá-la junto a Prefeitura Municipal São Brás/AL, no PREGÃO ELETRÔNICO nº XX/2022 - PM, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receberem citações, intimações, responder administrativa e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preços, enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

Local e data.....

**Assinatura e identificação do declarante**

Firma reconhecida em Cartório



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO**

A empresa (Nome da empresa), CNPJ Nº \_\_\_\_\_ sediada \_\_\_\_\_  
(endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no inc. VII do art. 4º da Lei  
Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumprem plenamente os requisitos da  
habilitação pertinentes ao PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/2022 - PM.

Local e data .....

**Assinatura e identificação do declarante**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL**

**REF.: PREGÃO ELETRÔNICO nº 01/2022 - PM São Brás/AL.**

A empresa ..... inscrita no CNPJ nº .....  
....., por intermédio de seu representante legal o(a) senhor(a) ....., Portador(a) da Carteira de identidade nº ..... e do CPF nº ---, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, nas condições de aprendiz ( ).

Local e data .....

**Assinatura e identificação do declarante**

**(OBSERVAÇÃO: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.)**

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁSANEXO VI  
MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**A****Prefeitura Municipal de São Brás AL****Rua do Comércio, 03 – Centro, CEP 57.380-000.****São Brás / AL****ATT: PREGOEIRO OFICIAL****REF. PREGÃO ELETRÔNICO N° 01/2022 - PM SÃO BRÁS AL.**

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossa Senhoria, nossa proposta de preços para o fornecimento abaixo relacionado, nos termos do Edital e seus Anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U/M	QTD	VALORES (R\$)	
				UNITÁRIO	PARCIAL
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>VALOR GLOBAL DA PROPOSTA</b>					
<b>VALOR GLOBAL POR EXTENSO:</b>					

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 da PM- SÃO BRÁS AL

Assumimos responsabilidade pelo Fornecimento cotados e classificados, com o devido controle de qualidade necessário, conforme exigências editalícias.

Declaramos sob as penas da lei que não há nos quadros de nossa empresa, servidor ou dirigente deórgão 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, Termo de Referência (Projeto Básico) e no Contrato.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como impostos, taxas ou quaisquer outros encargos que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária, e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a disponibilizar o objeto licitado e solicitado no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato derivado deste processo.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

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:

□ 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:



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**REF.: PREGÃO ELETRÔNICO nº 01/2022 - PM.**

\_\_\_\_\_, representante devidamente constituído da empresa \_\_\_\_\_, doravante denominado licitante, para fins do disposto no item 5.3.10. do Edital, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa \_\_\_\_\_, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº XX/2022 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº XX/2022 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato licitação nº XX/2022 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº XX/2022 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da PM-SÃO BRÁS/AL antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

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

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁSANEXO VIII  
MINUTA DO CONTRATOMINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE  
FORNECIMENTO ATRAVÉS DO PREGÃO  
ELETRÔNICO Nº XX/2022 - PM, QUE ENTRE SI  
CELEBRAM PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO  
BRÁS/AL E A XXXXXXXXXX.

**O MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS/AL**, doravante denominado apenas CONTRATANTE, pessoa jurídica de direito público de base territorial autônoma, através do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrito no CNPJ nº ----- com sede na Rua -----, Nº - Bairro -----, CEP -----, em **São Brás/AL**, representada neste ato por seu Gestor, o senhor -----, infra-assinada e a empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, doravante denominada CONTRATADA, pessoa jurídica de direito privado, constituída sob a forma de sociedade XXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXXXX, com sede na XXXXXXXXXX, na cidade de XXXXXX, Estado de XX, neste ato representada por XXXXXXXXXX, portador do CPF nº XXXXXXXXXX, adiante firmado, consoante os termos do que integra este ajuste, fazem-se presentes para o fim especial de celebrarem o presente instrumento, nos termos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada e consolidada pela Lei nº 9.648, de 27 de maio de 1998, e pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, tendo em vista o que consta do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2022 - PM/ SÃO BRÁS/AL, e as cláusulas e condições a seguir descritas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO**

1.1. Este Contrato decorre do PREGÃO ELETRÔNICO nº XX/2022 - PM, homologado em XX/XX/2022, e fundamenta-se nas Leis: Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente pelas Leis, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) e Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil).

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

2.1. Constitui objeto deste contrato a Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município **e seus anexos, especialmente o ANEXO II, que juntamente com a proposta da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.**

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

3.1.A Contratante obriga-se a pagar pelo objeto descrito na cláusula anterior, a Importância de **R\$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

3.1.1.O valore unitário de cada item que compõe o objeto licitado está descrito na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUT	UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	------	-----	----------	-------



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

--	--	--	--	--

3.2.0 pagamento será efetuado após a emissão da Nota Fiscal, de acordo com os produtos efetivamente entregues pela Contratada, a pedido da Contratante e mediante a apresentação da Prova de Regularidade para com o INSS (CND), na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º, Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela CEF e Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual, Municipal e Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional) bem como, a Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho.

3.3.A Contratante terá até 30 (trinta) dias úteis a partir da data de emissão da Nota Fiscal, para a instrução e efetivo pagamento.

3.4. No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre o objeto contratado.

3.5. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

3.6. É vedado qualquer reajuste de preços pelo prazo de 12 (doze) meses do contrato, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão de valores, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II “d” e § 2º, da Lei nº 8.666/93, desde que demonstrado, por parte do contratado, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do princípio e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão, observado em qualquer caso ao item 12 do Edital.

## **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES**

### **4.1. A CONTRATADA SE OBRIGA A:**

4.1.1. Garantir a execução do objeto do presente contrato conforme especificações e obrigações dispostas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital que deu origem ao presente contrato, observando as condições ajustadas e especificações exigidas, cumprindo fielmente os termos deste instrumento e da Proposta apresentada, bem como obedecer aos parâmetros e rotinas estabelecidos de acordo com as recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

4.1.2. Efetuar a entrega dos produtos objeto deste termo em um prazo máximo de 02 (dois) dias a contar da data de ciência da solicitação.

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

4.1.4. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, **quando for o caso**, sem ônus adicionais e nos prazos já definidos em processo, contados da comunicação formal desta Administração, o(s) produto(s) disponibilizado(s) cujo(s) padrão(ões) de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

4.1.5. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou à terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento da execução contratual.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

4.1.6. Arcar com todas as despesas decorrentes do Fornecimento do objeto deste Contrato, incluindo-se custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras despesas decorrentes da execução deste contrato.

4.1.7. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

4.1.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações especificadas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO XX/2022**.

4.1.9. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Prefeitura Municipal de **São Brás/AL**.

4.1.10. Prestar esclarecimentos a Prefeitura Municipal de **São Brás/AL** sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

4.1.11. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

4.1.12. A licitante vencedora não será responsável:

4.1.12.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior.

4.1.12.2. Por quaisquer trabalhos, serviços, fornecimentos ou responsabilidades não previstas no Edital ou neste Contrato.

4.1.13. A Administração não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

4.1.14. Observar em especial a cláusula de garantia exposto no Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO XX/2022 – PM.

**4.2. A ADMINISTRAÇÃO SE OBRIGA A:**

4.2.1. A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

4.2.2. Fiscalizar e acompanhar o andamento da execução do contrato.

4.2.3. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento do objeto do Contrato.

4.2.4. Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

4.2.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA**

5.1. A vigência do presente contrato será da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2022.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**CLÁUSULA SEXTA – DA FONTE DE RECURSOS**

6.1. As despesas decorrentes do objeto deste Contrato correrão de acordo com a seguinte Classificação Orçamentária, vigente no exercício 2022:

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

7.1. Em caso de atraso injustificado no cumprimento dos prazos definidos neste Edital e inclusive desseus anexos, em especial aos termos definidos no Termo de Referência, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato ou da nota de empenho.

7.1.1. A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

7.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste Pregão, em relação ao objeto desta licitação, a Administração Municipal poderá garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência será comunicada por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto da licitação.

7.2.2. Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do empenho, no caso da licitante vencedora não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

7.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, que serão fixados pelo ordenador de despesas, a depender da falta cometida.

7.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

7.3. A licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública na forma do Art. 7º. Da Lei 8.666/93, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

7.4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a PM- SÃO BRÁS/AL, descontar o seu valor da Garantia Contratual, quando houver, descontar de eventuais pagamentos devidos à licitante, cobrar administrativa ou judicialmente, pelo processo de execução fiscal, com os respectivos encargos previstos em lei.

7.5. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da respectiva ciência.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

7.6. Se o motivo da inexecução das obrigações ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela PM- SÃO BRÁS/AL, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

7.7. Ocorrendo qualquer possibilidade de se exceder o limite percentual previsto no subitem 7.1., essa situação consistirá em motivo para que a PM- SÃO BRÁS/AL, rescinda unilateralmente o contrato, independentemente da aplicação das outras penalidades previstas no "caput".

7.8. As sanções previstas no "caput" poderão ser aplicadas simultaneamente, facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

7.9. Pela recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato e retirada da nota de empenho, conforme disposto no item 14.2 do instrumento convocatório, ser-lhe-á aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global de sua Proposta de Preços, garantida a prévia defesa.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

8.1. A rescisão das obrigações decorrentes do presente Contrato se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, conforme se vê abaixo:

8.1.1. A ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão deste Contrato.

8.1.2. O não cumprimento dos termos estabelecidos no Item 04 deste Contrato e seus subitens, ensejará a rescisão contratual.

8.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.3. A rescisão, administrativa ou amigável, será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

8.4. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XI do art. 78 da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos incisos II e IV do art. 87 do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

8.5. Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a Administração contratar a licitante classificadas em colocação subsequente, observadas as disposições do inc. XI do art. 24, da Lei nº 8.666/93 ou efetuar nova Licitação.

8.6. Constituem motivos para rescisão do Contrato:

8.6.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos.

8.6.2. O atraso injustificado no início do fornecimento proposto.

8.6.3. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

8.6.4. A prática reiterada de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

8.6.5. A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil.

8.6.6. A alteração social ou a modificação de finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato.

8.6.7. O protesto de título ou emissão de cheques sem suficiente provisão que caracterizem a insolvênciada contratada.

8.6.8. O interesse público, devidamente justificado.

8.6.9. A suspensão da execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem ou guerra.

8.6.10. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

8.6.11. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial.

**CLÁUSULA NONA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

9.1. Fazem parte integrante e indissolúvel do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

9.1.1.0 Edital do Pregão nº XXX/2022 - PM e todos os seus anexos.

9.1.2. A proposta da contratada.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

10.1. Todas as comunicações entre as partes, que impliquem em solicitação de fornecimento, controle de atendimento, reclamação, ou qualquer outra ocorrência digna de registro, serão feitas por escrito.

10.2.0 presente contrato admite alterações, mediante termo aditivo, na forma estabelecido no artigo 65 da Lei Nº 8.666/1993.

10.3. Passam a integrar o presente Contrato, para todos os efeitos legais, como se aqui estivessem transcritos, o Edital de Pregão nº XX/2022 - PM, seus anexos e a proposta da Contratada.

10.4. Caberá a CONTRATANTE a publicação resumida deste instrumento no Diário Oficial do Município, nos termos do § único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

10.5. A CONTRATADA responderá por toda e qualquer responsabilidade, mesmo que aqui não esteja descrita, mas que a legislação ou a aplicação deste contrato assim o impuser.

10.6. Fica eleito o Foro da cidade de PM- PORTO REAL DO COLÉGIO/AL para dirimir as questões oriundas deste termo, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro,



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

por mais privilegiado que o seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado após lido e achado conforme, as partes, firmam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

PM- SÃO BRÁS/AL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**PELA CONTRATANTE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CONTRATANTE

**PELA CONTRATADA**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante legal

**TESTEMUNHAS:**

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