

## EDITAL DE LICITAÇÃO

### MODALIDADE:

**Pregão Eletrônico nº 021/2023 - FME**  
**Processo Administrativo nº 2023004689**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME**, Estado de Goiás, inscrito no CNPJ sob o n.º 46.799.890/0001-44, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa localizada na Av. Campo Grande, Qd 09, Lt 03, nº 24, Centro, nesta cidade de Inaciolândia/GO, representado pela Gestora do Fundo Municipal de Educação, a **Sra. RAILDE RESENDE COSTA MARIANO**, brasileira, casada, inscrito no CPF nº 574.335.691-20, RG nº 5145054 PCEMG/MG, por meio da CPL – Comissão Permanente de Licitações, realizará licitação, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 09:00 horas do dia 18 de maio de 2023 até as 08:00 horas do dia 30 de maio de 2023.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: às 08:00 do dia 30 de maio de 2023.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00 do dia 30 de maio de 2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)

### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, tudo de acordo com o anexo I do edital e com os ditames da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações posteriores, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas abaixo:

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

Quantitativo geral				
Item	Objeto	Descrição	Quant.	Unid.
1	Arroz agulhinha 5kg	Grãos de arroz in natura, agulhinha, tipo I, de procedência natural, inteiros e descascados. Cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 5 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Apresentar bom rendimento, ser de rápida cocção, os grãos devem ser secos e soltos.	2.500	PCT
2	Feijão carioca 1kg	Feijão, tipo I, in natura, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor bege e listras marrom, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes). Apresentar bom rendimento, ser de rápida cocção, estar macios após o cozimento e permanecer.	2.000	PCT
3	Cacau em pó 800g	Cacau em pó 100% - chocolate em pó 100% de cacau - embalagem de 800 gramas.	400	PCT
4	Amido de milho	Amido, base de milho, grupo fécula: embalagem 500 g	200	PCT
5	Feijão preto	Feijão, tipo I, in natura, constituído de, no mínimo, 90% de grãos preto, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).	400	PCT
6	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Límpido e isento de impurezas. As em embalagens de plástico deverão ser de 900 ml.	2.500	UNID.
7	Açúcar 5kg	Açúcar cristal. Obtida de açúcar de cana. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais e ser classificado com amorfo de primeira. Aparência: própria do tipo de açúcar, pó	600	PCT

		branco, fino, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 5 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).		
8	Sal 1 kg	Sal refinado, aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajosos ou empregando. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).	1.000	PCT
9	Colorífico (colorau)	Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Aspecto: pó fino; cor: alaranjada; odor: característico; sabor: próprio. A embalagem de 500 g.	200	PCT
10	Leite uht 1Lt	Leite uht (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.	5.000	UNID.
11	Leite uht zero lactose 1Lt	Leite uht zero lactose (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; odor: característico; sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada,	300	UNID.

		cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.		
12	Leite uht de soja 1 Lt	Leite uht de soja (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; odor: característico; sabor: característicos, sem sabores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.	200	UNID.
13	Extrato de tomate 850g	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência: massa mole, não líquida; cor: vermelho forte; odor: característico; sabor: próprio; as em embalagens deverão ser de 850 gramas	1.000	UNID.
14	Fubá de milho 500g	Produto obtido a partir da moagem do grão de milho, desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar húmido, fermentado ou rançoso. Aspectos: pó fino ou granulado; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio. Os pacotes deverão ser de 500 gramas (colocados em sacos, plásticos transparentes).	200	UNID.
15	Farinha de trigo 1 kg	Através do processo de moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinas de 0,65% na base seca. Isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar húmida, fermentada ou rançosa. Aparência:	250	UNID.

		uniforme sem grimos; cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem; odor: próprio; sabor: próprio; acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca. máximo de 50 mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).		
16	Farinha de mandioca 1 kg	Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo, classe branca, tipo I. Os pacotes deverão ser de 1 kg.	300	PCT
17	Fermento químico	Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, DI hidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. A embalagem do produto deverá ser com peso líquido de 250 g.	100	UNID.
18	Milho de canjica 500g	Canjica de milho amarelo tipo 01, embalados em pacotes transparentes de 500 g cada pacote.	200	UNID.
19	Milho para pipoca 500g	Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	400	UNID.
20	Margarina 500g	Margarina vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, sem sal, em potes plásticos, com tampa, de 500g cada. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Deverá ter o carimbo do SIF.	500	UNID.
21	Achocolatado 1kg	Achocolatado em pó características: açúcar, cacau solubilizado, malto dextrina, extrato de cacau, complexo vitamínico (vitamina a, d, b1, b2, b6, b9 e b12), estabilizante lecitina de soja e aroma natural de cacau com baunilha. Não contém glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de	300	UNID.



		impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso. A embalagem do produto deverá ser com peso líquido de 1 kg.		
22	Macarrão parafuso 500g	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato tipo parafuso. Os pacotes deverão ser de 500 g.	5.000	UNID.
23	Açafrão 500g	Açafrão tem componentes bioativos com poderosas propriedades medicinais, o açafrão tem poderes anti-inflamatórios, 100% naturais, açafrão aumenta a capacidade antioxidante do corpo os pacotes deverão ser de 500 g.	200	PCT.
24	Óleo de milho 900ml	Óleo de milho refinado - obtido da extração da semente da espécie, isento de ranço e substâncias estranhas. Em embalagem PET de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto.	200	UNID.
25	Macarrão sem ovo 500g	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, sem ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado sem ovo, de formato tipo parafuso. Os pacotes deverão ser de 500g.	400	PCT.
26	Biscoito sem glúten	Biscoito sem glúten, integral com soja, arroz de milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido 150 g.	100	PCT
27	Aveia em flocos finos 500g	Aveia em flocos finos, embalagem de 500g.	100	PCT
28	Adoçante (dietético)	Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético. Embalagem 400 g.	12	UNID.
29	Ovos brancos 12x1	Produto fresco, tipo grande, integro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de	400	DUZI A

		produtos de origem animal. Apresentar a casca lisa, integra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as claras intactas.		
30	Alho kg	Alho - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	KG.
31	Cebola kg	Estado: in natura, Cebola: Da safra (tamanho médio) aparência fresca, de ótima qualidade, colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho, com grau de manutenção adequado e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos, defeitos, lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação. Isentos de terra aderente, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos e larvas, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranhos e de enfermidades. Apresentar cor uniforme, típica da espécie. E. Apresentar odor e sabor típicos da espécie. F. Apresentar tamanho grande.	2.000	KG.
32	Batata kg	Ser frescos, de ótima qualidade, compacto e firme, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeito graves (deteriorada, murcha e com mancha verde).	600	KG.
33	Maça kg	Consumo, in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim. Serem frescas; terem atingido o grau máximo de maturação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela coordenadoria de alimentação e suprimento, Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, deverão se apresentar intactos e firmes;	600	KG.
34	Abobrinha verde kg	Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme isentas de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e	400	KG.

		mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
35	Alface	Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	700	UNID.
36	Couve	Tipo manteiga e tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.000	PCT.
37	Cenoura kg	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	1.000	KG.
38	Beterraba kg	Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	600	KG.
39	Cará kg	Tamanho médio. Acondicionada de maneira correta. Casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	600	KG.
40	Melancia kg	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	2.000	KG.
41	Tomate kg	Qualidade de primeira, tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	700	KG.
42	Banana prata kg	Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integras.	1.000	KG.
43	Abacaxi grande	De boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico,	1.000	UNID.



		devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.		
44	Laranja kg	Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.000	KG.
45	Limão kg	Limão Taiti fresco com 60% de maturação climatizada, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	200	KG.
46	Repolho kg	Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	1.000	KG.
47	Chuchu kg	Aparência fresca e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	700	KG.
48	Cabotiá kg	Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firme e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes a superfície externa.	600	KG.
49	Mandioca kg	Tipo branca/amarela, primeiras raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com cascas inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente a superfície externa e isentas de umidade anormal.	1.000	KG.
50	Batata doce kg	De boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os	700	KG.

		padrões.		
51	Mamão kg	Mamão formosa deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	800	KG.
52	Brócolis	Brócolos de primeira qualidade. Colheita recente, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos oriundos do manuseio e transporte.	600	PCT
53	Couve flor	Couve flor de primeira, isenta de folhas e talo, limpa com coloração própria, livre de danos, pragas, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	600	PCT
54	Carne bovina moída kg	Carne de 2ª (miolo de acém), resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Picada em pedaços de aproximadamente 100g, embaladas em saco de polietileno adequado para tal função, transparente, descartável, resistente ao manuseio. Cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto.	3.000	KG.
55	Carne bovina em pedaço kg	Carne de 2ª (miolo de acém) picadas em pedaços, resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Moída, embaladas em saco de polietileno adequado para tal função, transparente, descartável, cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade.	3.000	KG.
56	Frango kg	Frango - inteiro, resfriado, sem pés, pescoço e vísceras, com especto cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico.	3.000	KG.
57	Peito de frango	Peito de frango sem oso e sem pele, com odor	3.000	KG.

	kg	e cor características de ótima qualidade.		
58	Carne suína em pedaço kg	Carne suína fresca, resfriada, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação) picada, embalada em saco de polietileno adequada para tal função, transparente, descartável, resistente ao manuseio. Cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade.	3.000	KG.
59	Linguiça suína kg	Preparada com carne suína, com aspecto normal, de boa qualidade, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração e temperatura adequada, acondicionada em saco de polietileno.	3.000	KG.
60	Filé de tilápia kg	Filé de tilápia congelado: filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos.	1.000	KG.
61	Polvilho	Polvilho azedo 500gr: - produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	200	PCT
62	Pão francês kg	Pão de sal, tipo francês, pesando cerca de aproximadamente 50 g, massa clara e macia, devendo ser fornecido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas	3.500	KG.
63	Suco concentrado de caju 500ml	Suco concentrado - sabor caju. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.	1.000	UNID.
64	Suco concentrado de uva 500 ml	Suco concentrado - sabor uva. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.	1.000	UNID.
65	Suco concentrado de maracujá 500ml	Suco concentrado - sabor maracujá. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior	1.000	UNID.

		da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.		
66	Biscoito doce tipo Maizena	Biscoito tipo maisena - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	400	PCT
67	Biscoito salgado tipo água e sal	Biscoito cream cracker - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	500	PCT
68	Biscoito doce zero lactose	Biscoito - embalagens de 400g, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	100	PCT
69	Biscoito salgado zero lactose	Biscoito cream cracker - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	100	PCT

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A despesa com a execução do objeto desta licitação para o Órgão Gerenciador é estimada em **R\$ 1.053.904,90 (um milhão, cinquenta e três mil novecentos e quatro reais e noventa centavos)**, conforme o orçamento anexo

2.2. A despesa advinda deste fornecimento será financiada com recursos da seguinte dotação orçamentária:

**Dotações:**

**09.0901.12.306.2051.2047 – 339030 – Fonte 115;**

**09.0901.12.306.2051.2047 – 339030 – Fonte 101.**

## 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa Nacional de Compras.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de

empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras **(ANEXO 04)**
- b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras **(ANEXO 04)** e
- c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.
- d) O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BNC – Bolsa Nacional de Compras, **(ANEXO 05)**.

3.7 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no **Anexo 09** para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

#### **4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.



## CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 “a”, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC - Bolsa Nacional de Compras.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC - Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

### **PARTICIPAÇÃO:**

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante;

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

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.12.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

- 4.12.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.12.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.12.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.12.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.12.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.13 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: (42) 3026-4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br).

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente 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.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. 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.
- 5.7. 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.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. Valor unitário;
- 6.1.2. Marca;
- 6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato ou Ata de Registro de Preços.

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

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 ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

7.8. 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 de **R\$ 10,00 (dez reais)**.

***Explicação Adotado o modo de disputa aberto, a previsão do item acima de intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances é obrigatória, conforme artigo 31, parágrafo único do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Já para o modo de disputa “aberto e fechado”, tal previsão é facultativa.***

*O subitem acima poderá ser acrescentado para incluir intervalo mínimo de valor (em moeda corrente) ou de percentuais entre os lances, que implique repercussão financeira que efetivamente diferencie uma proposta da outra, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 03/2013, e do art. 30, §3º do Decreto nº 10.024/19.*

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante poderá variar conforme o pregão e objeto licitado, quando o pregoeiro definir uma margem de lance para esse lote.

7.10. 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.

7.11. 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.

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

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

7.14. 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.

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

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



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

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. O Critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.28.1. no país;



- 7.28.2. por empresas brasileiras;
- 7.28.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.28.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no

mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

8.7.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação.

8.7.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.7.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.7.2.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

8.7.2.3.1. Qualidade;

8.7.2.3.2. Validade;

8.7.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.7.2.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.7.2.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.2.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.7.2.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os

manuals impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

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

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

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

## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1. 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 aos seguintes cadastros:

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

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

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

9.2.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

9.2.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.3. 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 e-mail, [licitacao@inaciolandia.go.gov.br](mailto:licitacao@inaciolandia.go.gov.br), no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

9.5. 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.

9.5.1. 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.

9.5. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

**9.6. Habilitação jurídica:**

9.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6.2. Em se tratando de micro empreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Micro empreendedor Individual – CCMEI e ou declaração ME/EPP conforme anexo IX;

9.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.6.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.6.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou



inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**9.7. Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.7.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.7.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.7.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.7.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.7.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.7.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.7.9. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

**9.8. Qualificação Econômico-Financeira.**

9.8.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

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

9.8.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte,



a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

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

9.8.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.8.2.4. Caso o licitante seja cooperativo, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.8.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

9.8.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

## 9.9. Qualificação Técnica

9.9.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.10. Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências:

9.10.1. comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar as consorciadas no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e

dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;

9.10.2. apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;

9.10.3. comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;

9.10.4. demonstração, pelo consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, do atendimento aos índices contábeis definidos neste edital, para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção da respectiva participação;

9.10.4.1. Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por micro e pequenas empresas, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;

9.10.5. responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

9.10.6. obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;

9.10.7. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e

9.10.8. proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

9.11. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.18.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da Ata de Registro de Preços e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **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 trinta 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. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

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

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

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

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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



12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado a Ata Registro de Preços ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar Ata Registro de Preços ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata Registro de Preços ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.4. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.5. O prazo de vigência da contratação é até 31 de dezembro de 2023 prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5.1. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art.



29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.2. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.3. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **19. DO PAGAMENTO**

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. não assinar a Ata de Registro de Preços ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2. não assinar a Ata de Registro de Preços, quando cabível;

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

- 20.1.6. não manter a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.3.2. Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao

licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1. Até 05 (cinco) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@inaciolandia.go.gov.br](mailto:licitacao@inaciolandia.go.gov.br), ou por petição dirigida ou protocolada na Prefeitura Municipal de Inaciolândia no endereço Praça Ulisses Guimarães, s/n, Bairro José Aparecido.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BNC.ORG.BR, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 22.12.2. ANEXO II – Exigências para Habilitação;
- 22.12.3. ANEXO III – Modelo de proposta;
- 22.12.4. ANEXO IV – Termo de Adesão – BNC
- 22.12.5. ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;
- 22.12.6. ANEXO VI – Declaração Idoneidade
- 22.12.7. ANEXO VII – Declaração Habilitação
- 22.12.8. ANEXO VIII – Declaração menor de idade;
- 22.12.9. ANEXO IX – Declaração ME/EPP
- 22.12.10. ANEXO X – Declaração Responsabilidade
- 22.12.11. ANEXO XI – Declaração Vínculo
- 22.12.12. ANEXO XII – Minuta de ATA Registro de Preços

Inaciolândia, Goiás em 17 de maio de 2023.

**EDUARDO GOUVEIA DOS SANTOS**  
Pregoeiro



## **ANEXO 01**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **Processo Administrativo nº 2023004689**

#### **1. INTRODUÇÃO**

- 1.1. O presente termo de referência se faz de acordo com a necessidade de Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, tudo de acordo com o anexo I do edital e com os ditames da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações posteriores.

#### **2. OBJETIVO**

- 2.1. Constitui objeto deste instrumento a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, tudo de acordo com o anexo I do edital e com os ditames da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações posteriores.

#### **3. JUSTIFICATIVA**

- 3.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, tudo de acordo com o anexo I do edital e com os ditames da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações posteriores, os itens licitados serão utilizados para a fabricação da merenda escolar do município de Inaciolândia estado de Goiás.
- 3.2. Quanto ao critério de julgamento de menor preço, foi levado em consideração o valor médio dos orçamentos encaminhados ao departamento de compras por empresas do mesmo ramo de atividade objeto deste certame. Assim, espera-se com isso conseguir a proposta mais vantajosa para a administração, melhor alocando os recursos públicos, fator indispensável à boa gestão administrativa.

#### **4. PLANILHA DE QUANTITATIVO**

- 4.1. O quantitativo para Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, tudo de acordo com o anexo I do edital e com os ditames da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações posteriores, os quantitativos foram requisitados via ofício encaminhado ao departamento de compras.

Quantitativo geral				
Item	Objeto	Descrição	Quant.	Unid.
1	Arroz agulhinha 5kg	Grãos de arroz in natura, agulhinha, tipo I, de procedência natural, inteiros e descascados. Cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 5 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Apresentar bom rendimento, ser de rápida cocção, os grãos devem ser secos e soltos.	2.500	PCT
2	Feijão carioca 1kg	Feijão, tipo I, in natura, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor bege e listras marrom, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes). Apresentar bom rendimento, ser de rápida cocção, estar macios após o cozimento e permanecer.	2.000	PCT
3	Cacau em pó 800g	Cacau em pó 100% - chocolate em pó 100% de cacau - embalagem de 800 gramas.	400	PCT
4	Amido de milho	Amido, base de milho, grupo fécula: embalagem 500 g	200	PCT
5	Feijão preto	Feijão, tipo I, in natura, constituído de, no mínimo, 90% de grãos preto, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).	400	PCT
6	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Límpido e isento de impurezas. As em embalagens de plástico deverão ser de 900 ml.	2.500	UNID.
7	Açúcar 5kg	Açúcar cristal. Obtida de açúcar de cana. O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais e ser classificado com amorfo de primeira. Aparência: própria do tipo de açúcar, pó	600	PCT

		branco, fino, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 5 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).		
8	Sal 1 kg	Sal refinado, aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajosos ou empregando. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).	1.000	PCT
9	Colorífico (colorau)	Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Aspecto: pó fino; cor: alaranjada; odor: característico; sabor: próprio. A embalagem de 500 g.	200	PCT
10	Leite uht 1Lt	Leite uht (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.	5.000	UNID.
11	Leite uht zero lactose 1Lt	Leite uht zero lactose (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; odor: característico; sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada,	300	UNID.

		cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.		
12	Leite uht de soja 1 Lt	Leite uht de soja (ultra high temperature) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Aspecto: líquido, cor branca; odor: característico; sabor: característicos, sem sabores estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.	200	UNID.
13	Extrato de tomate 850g	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência: massa mole, não líquida; cor: vermelho forte; odor: característico; sabor: próprio; as em embalagens deverão ser de 850 gramas	1.000	UNID.
14	Fubá de milho 500g	Produto obtido a partir da moagem do grão de milho, desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar húmido, fermentado ou rançoso. Aspectos: pó fino ou granulado; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio. Os pacotes deverão ser de 500 gramas (colocados em sacos, plásticos transparentes).	200	UNID.
15	Farinha de trigo 1 kg	Através do processo de moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinas de 0,65% na base seca. Isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar húmida, fermentada ou rançosa. Aparência:	250	UNID.



		uniforme sem grimos; cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem; odor: próprio; sabor: próprio; acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca. máximo de 50 mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os pacotes deverão ser de 1 kg (colocados em sacos, plásticos transparentes).		
16	Farinha de mandioca 1 kg	Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo, classe branca, tipo I. Os pacotes deverão ser de 1 kg.	300	PCT
17	Fermento químico	Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, DI hidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. A embalagem do produto deverá ser com peso líquido de 250 g.	100	UNID.
18	Milho de canjica 500g	Canjica de milho amarelo tipo 01, embalados em pacotes transparentes de 500 g cada pacote.	200	UNID.
19	Milho para pipoca 500g	Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	400	UNID.
20	Margarina 500g	Margarina vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, sem sal, em potes plásticos, com tampa, de 500g cada. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Deverá ter o carimbo do SIF.	500	UNID.
21	Achocolatado 1kg	Achocolatado em pó características: açúcar, cacau solubilizado, malto dextrina, extrato de cacau, complexo vitamínico (vitamina a, d, b1, b2, b6, b9 e b12), estabilizante lecitina de soja e aroma natural de cacau com baunilha. Não contém glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de	300	UNID.

		impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso. A embalagem do produto deverá ser com peso líquido de 1 kg.		
22	Macarrão parafuso 500g	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato tipo parafuso. Os pacotes deverão ser de 500 g.	5.000	UNID.
23	Açafrão 500g	Açafrão tem componentes bioativos com poderosas propriedades medicinais, o açafrão tem poderes anti-inflamatórios, 100% naturais, açafrão aumenta a capacidade antioxidante do corpo os pacotes deverão ser de 500 g.	200	PCT.
24	Óleo de milho 900ml	Óleo de milho refinado - obtido da extração da semente da espécie, isento de ranço e substâncias estranhas. Em embalagem PET de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto.	200	UNID.
25	Macarrão sem ovo 500g	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, sem ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado sem ovo, de formato tipo parafuso. Os pacotes deverão ser de 500g.	400	PCT.
26	Biscoito sem glúten	Biscoito sem glúten, integral com soja, arroz de milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido 150 g.	100	PCT
27	Aveia em flocos finos 500g	Aveia em flocos finos, embalagem de 500g.	100	PCT
28	Adoçante (dietético)	Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético. Embalagem 400 g.	12	UNID.
29	Ovos brancos 12x1	Produto fresco, tipo grande, integro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de	400	DUZI A

		produtos de origem animal. Apresentar a casca lisa, integra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as claras intactas.		
30	Alho kg	Alho - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	KG.
31	Cebola kg	Estado: in natura, Cebola: Da safra (tamanho médio) aparência fresca, de ótima qualidade, colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho, com grau de manutenção adequado e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos, defeitos, lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação. Isentos de terra aderente, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos e larvas, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranhos e de enfermidades. Apresentar cor uniforme, típica da espécie. E. Apresentar odor e sabor típicos da espécie. F. Apresentar tamanho grande.	2.000	KG.
32	Batata kg	Ser frescos, de ótima qualidade, compacto e firme, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeito graves (deteriorada, murcha e com mancha verde).	600	KG.
33	Maça kg	Consumo, in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim. Serem frescas; terem atingido o grau máximo de maturação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela coordenadoria de alimentação e suprimento, Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, deverão se apresentar intactos e firmes;	600	KG.
34	Abobrinha verde kg	Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme isentas de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e	400	KG.

		mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
35	Alface	Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	700	UNID.
36	Couve	Tipo manteiga e tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.000	PCT.
37	Cenoura kg	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	1.000	KG.
38	Beterraba kg	Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	600	KG.
39	Cará kg	Tamanho médio. Acondicionada de maneira correta. Casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	600	KG.
40	Melancia kg	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	2.000	KG.
41	Tomate kg	Qualidade de primeira, tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	700	KG.
42	Banana prata kg	Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integras.	1.000	KG.
43	Abacaxi grande	De boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico,	1.000	UNID.



		devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.		
44	Laranja kg	Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.000	KG.
45	Limão kg	Limão Taiti fresco com 60% de maturação climatizada, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	200	KG.
46	Repolho kg	Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	1.000	KG.
47	Chuchu kg	Aparência fresca e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	700	KG.
48	Cabotiá kg	Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firme e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes a superfície externa.	600	KG.
49	Mandioca kg	Tipo branca/amarela, primeiras raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com cascas inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente a superfície externa e isentas de umidade anormal.	1.000	KG.
50	Batata doce kg	De boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os	700	KG.

		padrões.		
51	Mamão kg	Mamão formosa deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	800	KG.
52	Brócolis	Brócolos de primeira qualidade. Colheita recente, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos oriundos do manuseio e transporte.	600	PCT
53	Couve flor	Couve flor de primeira, isenta de folhas e talo, limpa com coloração própria, livre de danos, pragas, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	600	PCT
54	Carne bovina moída kg	Carne de 2ª (miolo de acém), resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Picada em pedaços de aproximadamente 100g, embaladas em saco de polietileno adequado para tal função, transparente, descartável, resistente ao manuseio. Cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto.	3.000	KG.
55	Carne bovina em pedaço kg	Carne de 2ª (miolo de acém) picadas em pedaços, resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Moída, embaladas em saco de polietileno adequado para tal função, transparente, descartável, cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade.	3.000	KG.
56	Frango kg	Frango - inteiro, resfriado, sem pés, pescoço e vísceras, com especto cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico.	3.000	KG.
57	Peito de frango	Peito de frango sem oso e sem pele, com odor	3.000	KG.

	kg	e cor características de ótima qualidade.		
58	Carne suína em pedaço kg	Carne suína fresca, resfriada, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação) picada, embalada em saco de polietileno adequada para tal função, transparente, descartável, resistente ao manuseio. Cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade.	3.000	KG.
59	Linguiça suína kg	Preparada com carne suína, com aspecto normal, de boa qualidade, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração e temperatura adequada, acondicionada em saco de polietileno.	3.000	KG.
60	Filé de tilápia kg	Filé de tilápia congelado: filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos.	1.000	KG.
61	Polvilho	Polvilho azedo 500gr: - produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	200	PCT
62	Pão francês kg	Pão de sal, tipo francês, pesando cerca de aproximadamente 50 g, massa clara e macia, devendo ser fornecido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas	3.500	KG.
63	Suco concentrado de caju 500ml	Suco concentrado - sabor caju. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.	1.000	UNID.
64	Suco concentrado de uva 500 ml	Suco concentrado - sabor uva. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.	1.000	UNID.
65	Suco concentrado de maracujá 500ml	Suco concentrado - sabor maracujá. Produto não fermentado. Não alcoólico. Homogeneizado e pasteurizado. Não contém glúten. Padrão de qualidade igual ou superior	1.000	UNID.

		da fruta. A embalagem de 500 ml. O produto deve ser válido por 12 meses a partir da sua data de fabricação.		
66	Biscoito doce tipo Maizena	Biscoito tipo maisena - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	400	PCT
67	Biscoito salgado tipo água e sal	Biscoito cream cracker - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	500	PCT
68	Biscoito doce zero lactose	Biscoito - embalagens de 400g, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	100	PCT
69	Biscoito salgado zero lactose	Biscoito cream cracker - embalagens de 400g. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	100	PCT

**5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

- 5.1. Imediatamente após a formalização do ajuste, disponibilizar a entrega dos itens vencido de forma adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas, mediante requisição, devidamente assinada pelo Setor competente.
- 5.2. Arcar com todos os ônus necessários para o fornecimento dos itens, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes ao fornecimento, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- 5.3. Fornecer equipamentos, ferramentas, materiais e mão-de-obra necessária para o fornecimento de acordo com a necessidade do Fundo Municipal de Educação - FME.
- 5.4. Assumir inteira responsabilidade pelo fornecimento, de acordo com as especificações constantes da proposta e da Licitação e seus anexos.
- 5.5. Executar às suas expensas e a critério da CONTRATANTE os testes e/ou laudos de adequação dos itens a serem utilizados, submetendo-os à apreciação da Administração, a quem caberá impugnar o seu emprego quando em desacordo com as especificações.
- 5.6. Responder por todos os ônus referentes ao objeto da licitação, desde os salários do pessoal nele empregado, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o objeto da presente licitação.
- 5.7. Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a Contratante, em razão de acidentes ou de seu nome agir, decorrentes do ato de fornecimento dos Géneros Alimentícios.



- 5.8. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento.
  - 5.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos itens fornecidos.
  - 5.10. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 8.666/93 e demais legislações pertinentes.
  - 5.11. Em tudo agir, segundo as diretrizes da Contratante.
  - 5.12. Demais obrigações estabelecidas neste edital de licitação.
6. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**
- 6.1. Efetuar o pagamento na forma convencionada no presente instrumento, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades pactuadas.
  - 6.2. Apontar o local de fornecimento dos Gêneros Alimentícios.
  - 6.3. Preencher as requisições com a quantidade fornecida, apor assinatura no referido documento e entregar a via própria ao fornecedor.
  - 6.4. Exercer a fiscalização da execução do objeto através da Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos, na forma prevista pela Lei Federal nº 8.666/93.
  - 6.5. Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre irregularidades observadas nos itens entregues.
  - 6.6. Disponibilizar todas as informações necessárias para o correto fornecimento dos Gêneros Alimentícios.
  - 6.7. Demais obrigações estabelecidas neste edital de licitação.
7. **PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**
- 7.1. O prazo de entrega não deverá ser superior a 1 (um) dia, a contar da data do pedido (Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou Requisição).
  - 7.2. A Contratada se obrigará a manter comércio credenciado e em operação.
  - 7.3. A Contratada se obrigará a realizar a entrega do objeto solicitado, após a requisição emitida pelo respectivo departamento.
  - 7.4. A Contratada deverá estar apta a entregar os itens vencidos de forma imediatamente após for solicitado por requisição.
  - 7.5. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias contados da data de protocolização e aceitação pelo Contratante da Nota Fiscal / Fatura correspondente, devidamente atestada pelo Gestor responsável. O pagamento da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado ao cumprimento dos critérios de recebimento.
  - 7.6. Para habilitar-se ao pagamento a Contratada deverá protocolar na sede da Prefeitura Municipal Nota Fiscal/Fatura, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao mês de referência, especificando os itens entregues e seus correspondentes valores em moeda corrente nacional, devendo estar formalmente atestada.
  - 7.7. É responsabilidade da contratada todo o preenchimento das referidas notas fiscais/fatura, como CNPJ de cada fundo ou gestão e demais dados necessários ao referido preenchimento.
  - 7.8. Na elaboração da Nota Fiscal/Fatura correspondente, a Contratada fará constar o quantitativo total, o somatório total dos valores correspondentes.
  - 7.9. Os Gêneros Alimentícios serão entregues no Fundo Municipal de

Educação de Inaciolândia e em local indicado pelo responsável competente.

**8. DAS PENALIDADES**

- 8.1. À licitante ou à Contratada que incorram nas faltas referidas nos arts. 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ATA de Registro de Preços ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, assegurados a ampla defesa e o contraditório, as sanções previstas nos arts. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.
- 8.2. A inintrega dos objetos, inclusive por atraso injustificado no fornecimento dos Gêneros Alimentícios ou instrumento equivalente, sujeitará a fornecedora, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:
  - 8.2.1. 10% (dez por cento) sobre o valor registrado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o fornecimento ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 3 (três) dias contados da data de sua convocação;
  - 8.2.2. 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, até o décimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;
  - 8.2.3. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao décimo;
  - 8.2.4. Demais estipulados no edital, no capítulo de sanções.
- 8.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, sendo nestes casos imputados ainda custos processuais e honorários advocatícios no patamar de 20%.
- 8.4. Multa de 10% em razão de extrapolar o prazo de fornecimento descrito no Edital de Licitação.
- 8.5. Caso o vencedor da licitação, obtendo a adjudicação e a homologação, vindo assim a assinar o respectivo contrato ou a ata de registro de preços, o mesmo deverá entregar junto com o envelope de habilitação, Termo de Aquiescência de Penalidade - Multa por Entrega Fora do Prazo (Anexo XIII), assumindo assim a responsabilização de fornecimento dos itens aqui licitados dentro do prazo descrito no item 14.3, sob pena de multa de 10% do valor da requisição/solicitação feita pela administração pública, além das demais sanções acima descritas.
- 8.6. Demais penalidades estabelecidas neste edital de licitação.

**9. CONSIDERAÇÕES**

- 9.1. A empresa vencedora não poderá permitir a permanência de nenhum de seus veículos ou equipamentos nas vias e logradouros públicos, no que concerne a prejudicialidade do trânsito, mesmo para o fornecimento dos Gêneros Alimentícios, devendo os mesmos escolherem horário adequado para tal fim, ou que tais secretarias fiquem dentro das dependências da empresa contratada, salvo autorização expressa da Prefeitura.

- 9.2. Todas as despesas com fornecimento dos Gêneros Alimentícios, manutenção e demais ações referentes a entrega do item pela empresa vencedora, ficarão por sua própria conta.
  - 9.3. A empresa vencedora, sempre que possível, deverá acompanhar a evolução tecnológica do mercado, e promover ações visando proceder a alterações na execução dos serviços e ou no fornecimento dos Gêneros Alimentícios, com o emprego de melhor técnica, ou com o treinamento adequado de pessoal, sempre objetivando a maior racionalização.
  - 9.4. Os encargos trabalhistas não cumpridos serão motivos de rescisão unilateral.
  - 9.5. Caso haja ação trabalhista em face da empresa vencedora os valores dos pedidos serão retidos no pagamento da parcela mensal subsequente a propositura da ação.
10. **DA FUNDAMENTAÇÃO.**
- 10.1. Toma-se por base mediante referência e norma utilizável pela Lei de Licitações nº 8.666/93 e demais legislações pertinentes à matéria, inclusive do ramo de sua atividade.

Inaciolândia-Estado de Goiás, Gabinete da Gestora do FME  
17 dias do mês de maio de 2023.

**RAILDE RESENDE COSTA MARIANO**  
Gestora do Fundo Municipal de Educação de Inaciolândia

## **ANEXO 02**

### **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 021/2023 - FME**

#### **1. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

##### **1.1 Habilitação Jurídica**

- a) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

##### **1.2. Regularidade Fiscal**

- a) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal;
- c) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- d.1) No caso de municípios que mantêm Cadastro Mobiliário e Imobiliário separados, deverão ser apresentados os comprovantes referentes a cada um dos cadastros;
- e) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (**CRS/FGTS**);
- f) **Alvará de Localização**;
- g) **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. (Inciso incluído pela Lei 12.440, de 2011). [www.tst.gov.br](http://www.tst.gov.br);**

##### **1.3. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:**

- a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do anexo 6;
- b) Não há **superveniência** de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do Anexo 7;
- c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo 8;
- d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal** – Art. 9º inciso III da Lei 8.666/93 e Art. 8º, do Decreto Municipal nº 6615, conforme Anexo 11.

##### **1.4. Qualificação Econômico-Financeira**

- a) **Certidão negativa falência e concordata, recuperação judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da pessoa jurídica, contendo expresso na própria certidão o prazo de sua validade.

a.1) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

- 1.5.** O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

- 1.6.** A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para

complementação da documentação exigida para a habilitação.

**1.7.** Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

**1.8.** Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.

**1.9.** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**1.10.** A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata de Registro de preços, ou revogar a licitação.



**ANEXO 03**

**PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 021/2023 - FME**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)**

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº **021/2023 - FME** acatando todas as estipulações consignadas no respectivo edital e seus anexos.

**IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:**

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

**PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)**

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

**CONDIÇÕES GERAIS**

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

**PRAZO DE GARANTIA**

A garantia deverá ser da seguinte forma: Para todos os **itens** de no mínimo 90 dias a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

**LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

**Obs.:** No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

**VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL**

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

**LOCAL E DATA**

**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**

**OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.**

**ANEXO 04**

**TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA  
BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**

<b>Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)</b>	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
WhatsApp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: ( ) SIM ( ) Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BNC - Bolsa Nacional de Compras do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- i. Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BNC - Bolsa Nacional de Compras, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
- v. Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

**3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BNC - Bolsa Nacional de Compras.**

4. O Licitante autoriza a BNC – Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BNC - Bolsa Nacional de Compras.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BNC - Bolsa Nacional de Compras qualquer mudança ocorrida.

Local e data:

---

---

**(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)**

**OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).**

**ANEXO 4.1**

**ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA  
BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS  
INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA**

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
<b>Operadores</b>		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	WhatsApp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	WhatsApp	

O Licitante reconhece que:

- i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BNC - Bolsa Nacional de Compras nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BNC - Bolsa Nacional de Compras, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BNC – Bolsa Nacional de Compras para o necessário bloqueio de acesso;
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BNC – Bolsa Nacional de Compras, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data:

---

**(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)**

## ANEXO 05

### FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA DE ADESÃO PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA

#### PARA FORNECEDORES:

A BNC – Bolsa Nacional de Compras exerce o direito do determinado no Art. 5º da Lei 10.520/2002. que diz “para se ressarcir dos custos de utilização de recursos da tecnologia da informação” e para o fornecimento do sistema operacional “robusto”, a ferramenta disponibiliza hospedagem de dados e serviços, utilizando-se da mais moderna tecnologia de computação em nuvem, bem como o armazenamento de arquivos e dados. Promovendo atualizações constantes por meio de desenvolvimento de novos recursos. Fornecendo uma ferramenta ágil e completa de pesquisa de editais e dados, suporte web personalizado ao usuário fornecedor, com orientações nas dúvidas sobre o sistema e sobre o edital.

Por estes serviços prestados serão cobradas “taxas” a critério e escolha de cada participante

O treinamento da ferramenta poderá ser solicitado previamente com dia e hora marcada.

Pelos produtos e resumo dos serviços relacionados a BNC apresenta a seguintes planos de pagamento:

A	PLANO DE ADESÃO	R\$ 98,10 (única participação por edital)
B	PLANO DE ADESÃO	R\$ 135,00 (mensal)
C	PLANO DE ADESÃO	R\$ 387,00 (trimestral)

A BNC poderá alterar ou reajustar os valores sem qualquer aviso prévio. Assim como apresentar uma nova tabela de cobrança.

**Plano de Adesão A**, esse plano é exclusivamente para uma única participação.

**Plano de Adesão B**, o respectivo contrato é mensal a contar da data da sua contratação.

**Plano de Adesão C**, o respectivo contrato é trimestral a contar da data da sua contratação.

O não pagamento estará sujeito a multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da Bolsa Nacional de Compras e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Para o plano de adesão B e C ao término do contrato o fornecedor poderá optar pela renovação e/ou outro plano.

Para o plano de Adesão A, após a fase de habilitação, a cobrança é gerada com vencimento para o próximo dia útil.

A liberação do sistema mediante a transferência bancária, se dará através do envio do comprovante para o e-mail financeiro@bnc.org.br. A liberação irá ocorrer em até 24 horas.

Para que a liberação ocorra também será necessário a documentação estar anexada ao sistema, com reconhecimento de firma e procurações (se for o caso).



### **DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS**

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema e PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BNC - Bolsa Nacional de Compras. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

### **DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR**

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data:

---

---

**(Assinaturas autorizadas )**

**ANEXO 06**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_,

sediada. (Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 021/2023 - FME instaurada pelo **Fundo Municipal de Educação de Inaciolândia estado de Goiás**, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO 07**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)  
CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_,  
sediada. (Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO 08**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_,  
sediada. (Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

**ANEXO 09**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO**

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP , para efeito do disposto na LC 123/2006

---

Local e data

---

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



**ANEXO 10**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº 021/2023 - FME do Fundo Municipal de Educação de Inaciolândia, que a empresa.....tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

**ANEXO 11**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2023 - FME**

**DECLARAÇÃO**

(Razão Social) \_\_\_\_\_

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_

Sediada \_\_\_\_\_

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 021/2023 - FME, instaurada pelo FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FME DE INACIOLÂNDIA - GO, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data \_\_\_\_\_

Local \_\_\_\_\_

Nome do declarante \_\_\_\_\_

RG \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

**ANEXO 12**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Registro de Preço: Nº \_\_\_\_/2023**

**ATA DA SESSÃO PÚBLICA**

**Objeto:** \_\_\_\_\_.

**1. Abertura da sessão**

Às : do dia null reuniram-se na sala destinada a esta sessão, o (a) pregoeiro (a) \_\_\_\_\_ e sua equipe de apoio designado(s) pelo(s) decreto(s) nº , com a finalidade de proceder a recepção e abertura dos envelopes contendo a documentação e propostas, referente ao Julgamento da Licitação modalidade PREGÃO ELETRÔNICA POR REG. PREÇO da licitação nº \_\_\_\_/2023, tipo MENOR PREÇO. Inicialmente o (a) Pregoeiro(a) declarou aberta a sessão, passando-se de imediato à fase de credenciamento.

**2. Credenciamento**

Declarando aberta a fase de credenciamento o (a) Pregoeiro (a) solicitou ao(s) seu(s) representante(s) que apresentasse(m) os documentos exigidos no Edital. Depois de analisados os documentos pela Equipe de Apoio, foi (foram) considerada(s) credenciada(s) a(s) empresa(s) abaixo, com os respectivos representantes:

**A.** Empresa 01;

**B.** Empresa 02;

**C.** Empresa 03;

**3. Aplicação da lei 147/2014**

Não foi aplicada a lei 147/2014 a nenhum item do pregão.

**4. Da declaração de atendimento e da entrega dos envelopes**

Em seguida o (a) Pregoeiro (a) solicitou que o(s) interessado(s) credenciado(s) apresentasse(m) a declaração de pleno atendimento aos requisitos para habilitação, bem como que entregassem à Equipe de Apoio, os envelopes nº 1 contendo a Proposta e o nº 02 contendo a Habilitação. O (a) Pregoeiro (a) declarou encerrada a fase de credenciamento, passando-se à abertura das propostas do(s) credenciado(s).

**5. Da classificação das propostas**

Abertos todos os envelopes contendo as propostas, o(a) Pregoeiro(a) franqueou o acesso de todos os presentes ao conteúdo das mesmas a(os) interessado(s), solicitando que as rubricasse(m). Após, o(a) Pregoeiro(a) e a Equipe de Apoio passaram à análise da adequação das propostas aos requisitos do Edital, passou-se, então, à classificação da proposta de menor preço e de todas aquelas cujo preço não extrapolasse a 10% daquela, classificadas ou desclassificadas para a fase de lance os seguintes licitantes, em ordem crescente de valor:

**ITEM 1: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Unidade(s)**

<b>Fornecedor</b>	<b>CPF/CNPJ</b>	<b>Marca</b>	<b>Proposta</b>	<b>Total Proposta</b>	<b>Classif.</b>

ITEM 2: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Unidade(s)

Fornecedor	CPF/CNPJ	Marca	Proposta	Total Proposta	Classif.

6. Dos fornecedores desistentes ou desclassificados antes da rodada de lances

ITEM \_ : \_\_\_\_\_

Fornecedor	CPF/CNPJ	Situação	Motivo
		DESCCLASSIFICADO	

ITEM \_\_\_\_: \_\_\_\_\_

Fornecedor	CPF/CNPJ	Situação	Motivo
		DESCCLASSIFICADO	

7. Dos lances

Declarou o(a) pregoeiro(a) aberta a fase dos lances convidando o(s) autor(es) da(s) respectiva(s) proposta(s) classificada(s) que, fizesse(m) verbalmente em auto e bom som os lances, iniciando pelo licitante classificado com o maior preço a inauguração das rodadas.

ITEM 1: \_\_\_\_\_

Rodada	Tipo de Lance	Fornecedor	CPF/CNPJ	Lance

#### Direito de preferência da ME e/ou EPP

Não houveram microempresas ou empresas de pequeno porte no intervalo de 5% do menor preço proposto deixando assim, de instaurar a fase do direito de preferência.

#### Rodada de Negociação

Não havendo mais interessados em oferecer lances, o(a) Pregoeiro(a) declarou encerrada a fase em relação ao item 1, passando-se para a fase de negociação, sendo que houve sucesso na negociação, tendo o valor do último lance conforme forma abaixo:

Fornecedor	CPF/CNPJ	Lance

#### Desclassificados do Item

Não houveram fornecedores desclassificados para este item.

ITEM 2: \_\_\_\_\_

Rodada	Tipo de Lance	Fornecedor	CPF/CNPJ	Lance

**Direito de preferência da ME e/ou EPP**

Não houveram microempresas ou empresas de pequeno porte no intervalo de 5% do menor preço proposto deixando assim, de instaurar a fase do direito de preferência.

**Rodada de Negociação**

Não havendo mais interessados em oferecer lances, o(a) Pregoeiro(a) declarou encerrada a fase em relação ao item 2, passando-se para a fase de negociação, sendo que houve sucesso na negociação, tendo o valor do último lance conforme forma abaixo:

Fornecedor	CPF/CNPJ	Lance

**Desclassificados do Item**

Não houveram fornecedores desclassificados para este item.

**8. Da Inabilitação e Habilitação**

Após a classificação provisória da(s) licitante(s), passou-se, assim, à abertura do envelope 02 de habilitação das primeiras colocadas, tendo o(a) Pregoeiro(a) e a Equipe de Apoio facultado a todos interessados a verificação da documentação.

**8.1. Inabilitados**

Nenhum fornecedor foi inabilitado.

**8.2. Habilitados**

Após análise da documentação constatou-se que a documentação apresentada pelos licitantes que se sagraram vencedores na etapa de lances atendeu as disposições constantes do edital, tendo o(a) Pregoeiro(a) as declarado habilitadas.

O(a) Pregoeiro(a) declara as vencedoras e CLASSIFICANDO-AS DEFINITIVAMENTE conforme o quadro demonstrativo abaixo:

**ITEM 1: \_\_\_\_\_**

Fornecedor	CPF/CNPJ	Menor Lance	Total Menor Lance

**ITEM 2: \_\_\_\_\_**

Fornecedor	CPF/CNPJ	Menor Lance	Total Menor Lance

**9. Disponibilização de cotas para as demais licitantes**

Com a inabilitação da(s) licitante(s) listada(s) no item 8.1 desta Ata, o(a) Pregoeiro(a) disponibilizou o(s) item(s)/lote(s) para que a(s) licitante(s) habilitada(s) de forma facultada pudesse(m) assumi-lo(s), com isso o(s) item(s)/lotes(s) passa(m) a ter novo(s) vencedor(es) conforme segue abaixo:

Não houve registro de fornecedores que assumiram cotas fracassadas

**10. Itens Fracassados**

Não houveram itens fracassados.

**11. Da Apresentação de Recursos**

Após a classificação definitiva do(s) vencedor(es), o(a) Pregoeiro(a) avisou que o



licitante que quisesse interpor recurso contra o procedimento deveria manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, que seriam registradas no final da ata.

Nenhum licitante manifestou interesse na interposição de recurso.

**12. Da Adjudicação**

O(a) Pregoeiro(a) adjudicou o(s) objeto(s) do certame aos vencedores da licitação, na forma abaixo:

**ITEM 1:** \_\_\_\_\_

<b>Fornecedor</b>	<b>CPF/CNPJ</b>	<b>Menor Lance</b>	<b>Total Menor Lance</b>

**ITEM 2:** \_\_\_\_\_

<b>Fornecedor</b>	<b>CPF/CNPJ</b>	<b>Menor Lance</b>	<b>Total Menor Lance</b>

**13. Do Cancelamento**

Não houve registro de cancelamento.

**14. Dos Itens Desertos**

Os itens relacionados abaixo foram desertos:

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Exclusivo para ME/EPP?</b>	<b>Motivo</b>

**15. Das Ocorrências na Sessão Pública**

Não houveram ocorrências dignas de notas.

**16. Encerramento da Sessão**

Nada mais havendo a tratar o(a) Pregoeiro(a) encerrou a sessão, da qual, para constar, lavrou-se a presente Ata que, lida e achada conforme, vai devidamente assinada pelo(a) Pregoeiro(a), Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes que o quiseram.

Inaciolândia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Pregoeiro (a)

\_\_\_\_\_  
Fornecedor 1

\_\_\_\_\_  
Fornecedor 2