



# EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N<sup>o</sup> 05/2024-SRP

OBJETO:

Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, com exclusividade de lotes para ME e EPP

SESSÃO PÚBLICA:

**16/05/2024**

**09:00hs**



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2024-SRP**  
**PROCESSO Nº 0325006/2024**

Razão Social:

\_\_\_\_\_

Nome Fantasia: \_\_\_\_\_ CNPJ Nº:

\_\_\_\_\_

Endereço:

\_\_\_\_\_

Fone(s)/Fax: \_\_\_\_\_ E-mail:

\_\_\_\_\_

Contato: \_\_\_\_\_ Celular(es) contato:

\_\_\_\_\_

Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, bem como seus respectivos anexos.

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**Obs: Preenchimento com "letra de forma"**

Senhor Licitante,

Caso este Edital tenha sido adquirido por meio eletrônico, solicito a(o) Senhor(a) preencher o recibo de entrega acima e remetê-lo à Comissão Permanente de Licitação do Município de **Jequiá da Praia**, através do e-mail: **cpl.jequiadapraia.al@gmail.com**.

A não remessa de recibo exime a Comissão da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 05/2024**

O **MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA/AL**, com sede na **Praça José Pacheco, s/nº, CEP 57.244-000, Jequiá da Praia/AL**, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário indicados realizado em sessão pública, por meio da *internet*, através do site **www.bnc.org.br**, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Data da abertura da sessão pública: **16 de maio de 2024**

Horário da abertura das propostas: **08:30 (oito horas e trinta minutos – horário de Brasília)**

Horário da disputa: **09:00 (nove horas – horário de Brasília)**

Tempo da disputa: **Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.**

Endereço eletrônico para formalização de consulta: **cpl.jequiadapraia.al@gmail.com**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto desta licitação é o **Registro de Preços para futura e eventual contratação de aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, com exclusividade de itens para ME e EPP**, visando atender às necessidades do Município de Jequiá da Praia/AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em ITENS, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

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

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

**1.4.1.** ANEXO I - Termo de Referência

**1.4.2.** ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

**1.4.3.** ANEXO III - Minuta de Contrato



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**1.4.4.** ANEXO IV - Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº 9.854/99)

**1.4.5.** ANEXO V - Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

## **2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1.** O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via site [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br), sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

**2.2.** Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

**2.2.1.** Em relação ao item 29, 31, 33, 35, 37, 59, 61, 72 e 81 a participação é de ampla concorrência, sendo os demais itens exclusivos às microempresas, empresas de pequeno porte.

**2.2.2.** Não poderão participar dos lotes exclusivos da presente licitação as microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

**2.3.** Não poderão disputar esta licitação:

**2.3.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);]

**2.3.2.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**2.3.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**2.3.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**2.3.5.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**2.3.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**2.3.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.3.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.4.** O impedimento de que trata o item 2.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.2.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.3.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**3.4.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

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

**4.1.** 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 o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

**4.3.** 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.

**4.4.** 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.

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

**4.6.** 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.

**4.7.** 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.

#### **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**5.1.1.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

**5.1.2.** Valor unitário (o licitante deverá considerar o valor unitário do lote, a soma dos preços unitários dos itens que compõem o lote);

**5.1.3.** Marca (por se tratar de licitação por lote, onde existe um grupo de diversos itens, o licitante poderá indicar o termo "DIVERSAS", sendo obrigatória a indicação da marca de cada item que compõe o lote quando da formalização da proposta escrita e encaminhada para o campo de anexação do sistema);

**5.2.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**5.2.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**5.2.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**5.2.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**5.2.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**5.3.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.4.** O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

**5.6.** 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.

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

**5.7.1.** Em casos excepcionais, devidamente justificado pelo licitante e a juízo do Pregoeiro, este poderá promover o cancelamento do lance.

**5.8.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

**5.9.** O licitante deverá declarar, quando necessário, 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.

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

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

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

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

**6.2.** 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.





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**6.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

**6.5.** 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.

**6.5.1.** O lance deverá ser ofertado **pelo valor UNITÁRIO**.

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

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

**6.8.** 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\$ 0,10 (dez centavos).

**6.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

**6.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**6.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**6.12.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**6.12.1.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**6.13.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

**6.13.1.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**6.14.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

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



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**6.19.** O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**6.21.** Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o porte da entidade empresarial, conforme cadastro prévio realizado pelo licitante. 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.

**6.22.** 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 ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.23.** 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.

**6.24.** 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.

**6.25.** 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.

**6.26.** 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.

**6.27.** 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.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**6.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

- 6.28.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.28.2.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.28.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.28.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**6.29.** Persistindo o empate após cumprimento do item 6.28, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- 6.29.1.** empresas estabelecidas no Estado de Alagoas;
- 6.29.2.** empresas brasileiras;
- 6.29.3.** por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.29.4.** 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.
- 6.29.5.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

**6.30.** 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.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

**6.31.** 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.

**6.31.1.** 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;

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

**6.31.3.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido no subitem anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**6.32.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

**7.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**7.1.1.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mediante os seguintes cadastros: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> e <http://ceis.cge.al.gov.br/>;

**7.2.** 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.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

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

**7.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

**7.4.** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

**7.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

**7.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 31 a 37 do Decreto Municipal nº 22, de 10 de março de 2023.

**7.7.** Será desclassificada a proposta que:

**7.7.1.** contiver vícios insanáveis;

**7.7.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

**7.7.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**7.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**7.7.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**7.8.** No caso de bens e serviços em geral, para fins de declaração de inexequibilidade das propostas, serão observados os critérios estabelecidos pelo Art. 36, do Decreto Municipal nº 22/2023.

**7.9.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

**7.10.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

**7.10.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**7.10.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**7.11.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

**7.12.** 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, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**7.13.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

**7.13.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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.

**7.13.3.** 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 nas condições acima descritas, sob pena de não aceitação da proposta, dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.

**7.14.** Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, o documento comprobatório, podendo, se necessário, ocorrer o encaminhamento por via postal.

**7.14.1.** 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.

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

**7.16.** 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.

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

## **8. DA HABILITAÇÃO**

**8.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, apenas do licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento.

**8.1.1.** A documentação de jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.1.2.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**8.1.3.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

**8.2.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

**8.3.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

**8.4.1.** 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.

**8.5.** O licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento deverá apresentar, pelo SICAF ou pelo sistema, neste caso quando solicitado pelo pregoeiro, os seguintes documentos para habilitação:

**8.5.1. Habilitação Jurídica:**

**8.5.1.1.** documento de existência jurídica da pessoa, conforme abaixo, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação:

**a) Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**b) Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**c) Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**d)** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**e)** Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede;

**f)** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**g)** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

**h)** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

**i)** Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

**j)** Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

**8.5.1.2.** documento que autoriza a pessoa a exercer a atividade objeto da licitação.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.5.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

**8.5.2.1.** Deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) 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;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- f) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- g) 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;
- h) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

**8.5.2.2.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.5.2.3.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**8.5.3. Habilitação Econômico-Financeira:**

a) Certidão negativa de falência ou insolvência civil, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

**8.5.4. Qualificação Técnica**

- a) 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.
- b) Alvará de Vigilância Sanitária

**8.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia.

**8.6.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

**8.7.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

**8.8.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**8.9.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.9.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**8.9.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**8.10.** 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 a regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação.

**8.11.** 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.

**8.12.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**8.13.** 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.

**8.14.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.2.

**8.14.1.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

**8.14.2.** Havendo inabilitação, terá 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.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.15.** 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.

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

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

## **9. DOS RECURSOS**

**9.1.** 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 **30 (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.

**9.2.** 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.

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

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

**9.2.3.** 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.

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



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

## **10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**10.1.1.** 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.

**10.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, 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.

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

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

## **11. DO CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**11.1.** Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ata de registro de preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**11.1.1.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

**11.1.2.** Se a Adjudicatária, no ato da assinatura não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**11.2.** Após celebrada a ata, o fornecedor deverá cadastrar sua proposta, por meio do sistema 3Tecnos (Licitari), efetuando o download da ferramenta de cadastramento do sistema através do endereço eletrônico <http://www.3tecnos.com.br/download/Licitari.zip>.

**11.2.1.** Uma vez realizado o download e instalação do sistema em computador próprio da licitante deverá a mesma proceder ao cadastramento da empresa obedecendo ao seguinte passo a passo:

**a)** 1º Passo: Escolha o Estado onde se localiza a sede da empresa, em seguida clique PROSSEGUIR;

**b)** 2º Passo: Escolha o Município onde se localiza a sede da empresa e clique PROSSEGUIR;

**c)** 3º Passo: Insira os Dados Gerais da Empresa e de seu responsável legal, e em seguida clique PROXIMO;

**d)** 4º Passo: Insira o Endereço da Pessoa Jurídica e em seguida clique PROSSEGUIR;

**e)** 5º Passo: Finalize o cadastro da Empresa clicando na opção FINALIZAR.

**f)** 6º Passo: Realizado o acesso ao sistema, selecione o ESTADO ALAGOAS, o Município JEQUIÁ DA PRAIA e a licitação que deseja concorrer para que possa fazer download e o cadastro da proposta. Em caso de dúvidas, o próprio sistema disponibiliza suporte gratuito ao usuário, necessitando apenas que a licitante procure o ícone (imagem) localizado na parte superior da tela.

**g)** 7º Passo: Após salvar a proposta no sistema Licitari, clique no menu ARQUIVO, em seguida na opção EXPORTAR PARA CREDENCIAMENTO, escolha o local e salve o arquivo.

**h)** O cadastramento da proposta no licitari é condição essencial para início da execução do fornecimento.

## **12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**12.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão manifestar-se no próprio sistema quanto ao interesse de participar do cadastro de reserva, reduzindo, ainda, seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado e anexando proposta readequada ao sistema.





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**12.1.1.** A manifestação do licitante como interessado no cadastro de reserva, na ata da sessão, torna o licitante vinculado a futura ata de registro de preços para todos os fins e efeitos.

**12.1.2.** Os licitantes que se manifestarem como interessados no cadastro de reserva, terão que atender aos requisitos de habilitação constantes no item 9 deste edital.

**12.2.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**12.3.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**12.4.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 08/2021.

### **13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

**13.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

**13.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

**13.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**13.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; ou

**13.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva.

**13.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**13.1.4.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**13.1.5.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**13.1.6.** fraudar a licitação;

**13.1.7.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**13.1.7.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**13.1.7.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento; ou

**13.1.7.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

**13.1.8.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**13.1.9.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**13.2.** O licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**13.2.1.** Multa de até 15% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 13.1.1 a 13.1.4;

**13.2.2.** Multa de até 15% a 30% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 13.1.5 a 13.1.9;

**13.2.3.** Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Jequiá da Praia, pelo prazo de até três anos; em decorrência das infrações relacionadas nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** a 13.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**13.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município de Jequiá da Praia, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

13.1.5 a 13.1.9, bem como pelas infrações dos itens 13.1.1 a 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo de três a seis anos.

**13.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**13.4.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**13.5.** A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.

**13.6.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**13.6.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**13.6.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**13.6.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**13.6.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

**13.7.** As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na minuta do contrato anexo a este Edital.

**13.8.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**13.9.** As multas serão recolhidas em favor do Município de Jequiá da Praia, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

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



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**14.1.** Até três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar ou solicitar esclarecimento deste edital.

**14.1.1.** O pregoeiro responderá a impugnação ou pedido de esclarecimento no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**14.2.** Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

**14.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser enviados através do sistema eletrônico (BNC), devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento devidamente anexados.

**14.4.** Havendo impossibilidade da impugnação ou pedido de esclarecimento pelo sistema eletrônico, poderão ser enviados através de e-mail: [cpl.jequiadapraia.al@gmail.com](mailto:cpl.jequiadapraia.al@gmail.com) ou através do protocolo geral do Prefeitura.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**15.2.** 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

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

**15.3.1.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**15.4.** A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**15.5.** 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.

**15.6.** 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.

**15.7.** 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.

**15.8.** As normas que disciplinam este Pregão 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.

**15.9.** Verificada a excepcionalidade da ocorrência de caso fortuito ou de força maior, caberá ao Pregoeiro, devidamente fundamentado, decidir quanto a melhor solução.

**15.10.** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro;

**15.11.** A assinatura dos documentos apresentados pelo licitante, poderá ocorrer no formato digital.

**15.11.1.** A assinatura digital decorrerá de certificado digital, o qual deverá ser emitido por Autoridade Certificadora credenciada, na forma de lei específica, necessitando demonstrar endereço eletrônico para autenticidade.

**15.12.** Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

**15.13.** O Edital e seus Anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico [www.jequiadapraia.al.gov.br](http://www.jequiadapraia.al.gov.br), pelo sistema eletrônico (BNC), bem como no setor de licitações, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.

**15.13.1.** O Edital também poderá ser disponibilizado por meio eletrônico, através de solicitação enviada ao e-mail: [cpl.jequiadapraia.al@gmail.com](mailto:cpl.jequiadapraia.al@gmail.com), que será atendida em até



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

24 (vinte e quatro) horas, devendo a referida solicitação conter todos os dados necessários para identificação da licitante interessada.

**15.14.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.

**15.15.** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos.

**15.16.** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.024/2019, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

**15.17.** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de São Miguel dos Campos, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Jequiá da Praia /AL, 24 de abril de 2024.

**José Fabiano da Silva Santos**  
Agente de Contratação



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**TERMO DE REFERÊNCIA**

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÁ DA PRAIA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
(Processo Administrativo nº 0325006/2024)

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O presente documento tem como objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Jequiá da Praia-AL, destinados exclusivamente para o cardápio elaborado pelo setor de nutrição conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Gêneros	Unid.	Quantitativo
1	ABACAXI PÉROLA – médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	kg	1.500
2	ABÓBORA: madura, tamanhos grandes, in natura, tipo leite ou moranga, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	1.500
3	AÇAFRÃO PURO: Tempero, cor amarela, sem resíduos ou sujidades, puro, sem adição de outros ingredientes, pacotes contendo 100g, com validade de até 01 ano da data de fabricação.	KG	4
4	AÇÚCAR CRISTAL: pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, grânulo fino, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	12.000
5	AÇÚCAR DEMERARA: de 1ª qualidade. Apresentação em pacote com 1 Kg. Validade mínima: 11 meses no ato da entrega. Obs. Os pacotes de 1kg não podem apresentar qualquer tipo de umidade ou alteração das propriedades.	kg	1.000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

6	ALHO: bulbo de tamanho médio, com características íntegras; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	500
7	ALFACE - folhas verdes, firmes e sem manchas, estarem isentas de umidades externas anormais, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas.	kg	400
8	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 180 -200g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unid.	3000
9	ARROZ INTEGRAL: classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	500
10	ARROZ PARBOLIZADO: subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livres de umidade, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens de 1kg.	Kg	3500
11	ARROZ POLIDO TIPO 1: pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	5000
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS: embalagem primária: caixas ou pacotes plásticos ou de papel de 170g. Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor	Unid	3000





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
13	BANANA PRATA: de 1ª qualidade, graúdas, em maturação (verde), com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	11000
14	BATATA DOCE: in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	7000
15	BATATA INGLESA: In natura, tamanho e coloração uniforme. Isenta de partes amassadas, podres ou batidas.	KG	8000
16	BETERRABA: in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	500
17	BISCOITO DOCE: embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	12000
18	BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 300 -350 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	12000
19	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, tipo cracker, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermento, estabilizante. Ter 0% de gordura trans. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 300 -350g	Unid.	3000
20	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE: (ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar	Unid.	600



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	invertido, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, bicarbonatos de sódio e amônio; estabilizante: lecitina de soja). Deve estar inteiro e firme, sem pó branco solto no pacote e com aspecto crocante.pct 400g. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.		
21	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 120 - 150g.	Unid.	600
22	BISCOITO DE POLVILHO - Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Deverá estar isenta de gordura trans. Devem estar acondicionados em embalagem próprias, contendo todas as informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 80 - 120g.	Unid.	600
23	BOLACHA SALGADA CREAM CRACKER SEM LACTOSE – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite, proteína de leite e de gordura trans.. Embalagem: 200 -300g	Unid.	600
24	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – tipo sequilhos ou cookies de sabores variados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 6 meses. Pacotes de 120 ou 150g.	Unid.	1000
25	CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	Unid.	2000
26	CACAU EM PÓ - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	Unid.	2000
27	CANELA EM PÓ: embalagem de 100g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unid.	1000
28	CAFÉ EM PÓ: primeira qualidade. Obtido da torra de grãos moídos, são, limpos e isentos de impurezas. Embalagem aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, unidades de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	1500
29	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE: peça inteira, lacrada por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA	Kg	3000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	(Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (AMPLA CONCORRÊNCIA)		
30	CARNE BOVINA (CUBOS /ISCAS): carne bovina (tipo acém, fraldinha ou patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 1 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.	Kg	3000
31	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (ACÉM SEM OSSO OU FRALDINHA). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser	Kg	3000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; e Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; · condições de armazenamento.		
32	<p>CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA (PATINHO, ACÉM, FRALDINHA OU COXÃO MOLE): Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; · Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.</p>	Kg	3000
33	CARNE BOVINA MOÍDA: com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas	Kg	5000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
34	CEBOLA BRANCA OU ROXA: bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	4000
35	CENOURA: raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	3000
36	CHUCHU: de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	3000
37	COENTRO: Com folhas lisas firmes, viçosas de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduo de fertilizantes e de colheita recente.	Kg	700
38	COLORAU OU COLORÍFICO EM PÓ: condimento de cor avermelhada a base da mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, sem sal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	3000
39	COMINHO COM PIMENTA: pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de alimentos estranhos, sem sal. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Referência: Embalagem 100g.	Unid	2000
40	COUVE: com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades	kg	400





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.		
41	CRAVO DA INDIA: deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa. Referência: Embalagem de 10g.	Unid	500
42	CREME DE LEITE: embalagem do tipo “Tetra Pak®”. Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	Unid	500
43	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 2 (dois) quilos, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções. Validade mínima de 6 meses	Kg	4000
44	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 2 (dois) quilos, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções. Validade mínima de 6 meses	Kg	3000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

45	EXTRATO DE TOMATE: embalagem de 320g. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. <b>Não conter açúcar</b> em sua composição. Estar isento de fermentações e não indicar processamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	2000
46	FARINHA DE MANDIOCA: farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	1200
47	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses da entrega.	kg	1200
48	FARINHA DE ARROZ – Sem glúten. Não devem ser úmidas, fermentadas ou rançosas, devem estar acondicionadas em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.	kg	50
49	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1, carioca acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	6000
50	FEIJÃO PRETO: tipo 1, grupo 1. Embalagem 1 Kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	2000
51	FEIJÃO VERDE: embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, contendo 1 kg, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.	kg	900
52	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO - Fermento de panificação para fermentação de massas e pães e bolos, fermento biológico desidratado ( <i>saccharomyces cerevisiae</i> ) e emulsificante. Embalagem tipo sachê de 10g	Unid.	100



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

53	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: de qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Unid.	600
54	FÍGADO BOVINO FRESCO: de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	5000
55	FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	12000
56	FILE DE COXA E SOBRECOPA EM CUBOS CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. Ingredientes: Cortes de frango congelado. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente,	kg	3000





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	transparente, com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: marca, identificação do fabricante, nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação do produto, peso líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo, carimbo/número do SIF; número do lote.		
57	FLOCOS DE MILHO: (massa de cuscuz) produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	9000
58	FOLHA DE LOURO: produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Embalagem de 100g	Unid.	300
59	FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA, em pó, enriquecida com vitaminas, ferro e outros minerais. Isenta de lactose e proteínas lácteas. Indicada para lactentes com intolerância a lactose ou alergia ao leite de vaca. Indicação entre 6 meses a 12 meses de idade. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientação para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g.	Unid.	150
60	FORMULA A BASE DE SOJA: pó para preparo de bebida a base de soja, para crianças de 1 a 5 anos de idade, indicado para intolerantes a lactose e para alérgicos a proteína do leite de vaca. Fonte de cálcio, ferro, zinco, ômega 3 e 6, sem adição de açúcar e isento de proteínas lácteas e lactose. Lata com 800 gramas. Na embalagem/rotulagem deve constar dados de identificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega e ter registro no Ministério da Saúde.	Unid.	150
61	FRANGO: peça inteira com aproximadamente 2 - 4 kg, congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem	kg	4000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 5% (cinco por cento). Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
62	GOIABA: vermelha, fresca, firme, sem manchas ou rachaduras na casca, polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração ou cortes. Com grau de maturação média.	kg	4000
63	INHAME: in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	2500
64	INHAME –(CARA) - Extra, selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente	kg	2500
65	IOGURTE: Elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de frutas. Deve conter ingredientes naturais, <b>sem adição de conservantes, estabilizantes ou corantes</b> , informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Contendo 900 ml Embalagem de polietileno, contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor responsável.	Unid.	8000
66	IOGURTE, zero lactose para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose. Deve conter ingredientes naturais, <b>sem adição de conservantes, estabilizantes ou corantes</b> , informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 140 a 200ml	Unid.	500
67	LARANJA CRAVO/PONKAN: Fresca, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme.	kg	6000
68	LARANJA PERA: in natura, de primeira qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	kg	5000
69	LEITE DE COCO: emulsão aquosa de cor branca, extraída do coco são e maduro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafa de 500ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	3000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

70	Leite de Soja em pó - 100% soja s/lactose; para Lactentes que atenda faixa etária acima de 6 Meses; Composto de Soja; Isento de Lactose; pacote plástico pacote 500g	Unid.	150
71	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA: embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Unid.	150
72	LEITE EM PÓ DESNATADO: produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite "in natura" deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	900
73	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	14000
74	MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHAS: Massa com Ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas, embalagem com 400 a 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000
75	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ARGOLINHA: Massa com Ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas, embalagem com 400 a 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000
76	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 400g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	8000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

77	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL: a base de ovos e farinha integral, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1500
78	MACARRÃO DE ARROZ: sem glúten, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão. Deve ser a base de arroz, corante natural e emulsificante, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 400 - 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000
79	MACAXEIRA: in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem de 1kg.	kg	11000
80	MAÇÃ FUJI: 1 qualidade, casaca lisa, de cor brilhante, com grau de maturidade que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, sem manchas, machucadura, sujeira e bolor.	kg	3000
81	MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA: de primeira qualidade, in natura, verde, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor de espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	kg	3000
82	MAMÃO FORMOSA - tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (não ter rachaduras, partes estragadas, escuras ou machucadas, nem picada de insetos).	kg	3000
83	MANTEIGA COM SAL: contendo creme de leite fresco, cloreto de sódio, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Sem conservantes. Embalagem de 200g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade no mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega. Marca reconhecida no mercado	Unid.	2000
84	MARGARINA: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, <b>com 0% de gorduras trans</b> , podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar	Unid.	2000



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	isentos de ranço e de bolores. Embalagem de polipropileno, de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
85	MASSA PARA TAPIOCA – Características técnicas: Fécula de mandioca e água, isenta de matéria terrosa e parasita. Não apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem polietileno atóxico, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem 1kg.	Kg	200
86	MELANCIA: in natura, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	kg	10000
87	MELÃO AMARELO: in natura, de primeira qualidade, fresco, melão inteiro, redondo, casca lisa, tamanho médio/grande, doce e succulento, limpo, livre de sujidades, parasitas e larvas, consistência firme e grau médio de maturação. Isento de lesões, danos, rachaduras, terra, podridão, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	4000
88	MILHO EM ESPIGA: espiga tamanho médio. Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa	Unid.	3500
89	MILHO PARA MINGUZA: grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa ensidade, de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	5000
90	MILHO PARA PIPOCA; a embalagem de 500g deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	1000
91	ÓLEO DE SOJA: extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização. Embalado em pet resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	2600
92	ORÉGANO: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote.	Unid.	200





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	Embalagem de 100g. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.		
93	OVO DE GALINHA: de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Bandeja com 30 ovos	3700
94	PÃO FRANCES: feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite.	Unid.	27000
95	PAO - TIPO: DE HOT DOG (50GR) - Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve ser fresco, média de 50 gramas a unidade Embalados em embalagem plástica transparente com 30 pães dispostos por pacote, de forma que não se amassem. Entrega conforme cronograma de entrega de pães, solicitado pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação.	Unid.	27000
96	PIMENTÃO: de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, em estado de maturação pronto para o consumo e que suporte as condições de transporte. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	kg	1200
97	POLPA DE ACEROLA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta íntegra, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400
98	POLPA DE CAJU: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta íntegra, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400
99	POLPA DE GOIABA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta íntegra, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de	kg	1400



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
100	POLPA DE MANGA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400
101	PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA: apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, embalagem de 400g. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Unid.	7500
102	QUEIJO TIPO MUSSARELA: fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISP, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme.	kg	400
103	REPOLHO: in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	2000
104	SAL REFINADO IODADO: com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	1000
105	TOMATE: verde ou com grau médio de maturação, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	1000
106	UVA ROXA/VERDE: in natura, de primeira qualidade, fresca, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	kg	600
107	VINAGRE CONDIMENTADO : frasco 750ml, data da validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Unid.	1500

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 20 de 10 de março de 2023.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### **Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, inclusive quanto à observância do anexo I da Instrução Normativa (IBAMA) nº 06, de 15 de março de 2013, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadores de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental.

4.1.2. Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma de comprovação de seu respectivo cumprimento na fase de aceitação da proposta, por meio da apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou intuição credenciada, ou por outro meio de prova que ateste que o bem fornecido atende às exigências (§ 1º do art. 5º da precitada Instrução Normativa).





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**Da exigência de amostra**

- 4.2.** *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.*
- 4.3.** *As amostras serão analisadas pela nutricionista para elaboração de laudo aprovando ou reprovando a sua aceitabilidade.*
- 4.4.** *As amostras poderão ser entregues no endereço Travessa São Judas Tadeu, nº 47, Centro, Jequiá da Praia/AL, no prazo limite de 10 dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.*
- 4.5.** *É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.*
- 4.6.** *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.*
- 4.7.** *Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*
- a) *Os itens da amostra deverão atender as exigências conforme descrito nas especificações do item.*
- 4.8.** *Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.*
- 4.9.** *Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.*
- 4.10.** *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.*
- 4.11.** *Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*
- 4.12.** *Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

#### **Controle de Qualidade**

- 4.13.** *Visando a aferição da qualidade dos gêneros, bem como do serviço a ser prestado, que inclui a entrega da maior parte dos alimentos nas unidades de ensino, as empresas licitantes deverão atender ao adiante exposto:*
- 4.14.** *Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.*
- 4.15.** *É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante provisoriamente classificada(s) em primeiro lugar apresentem amostras de todos os produtos, exceto os perecíveis, no prazo máximo de 72 hs (setenta e duas horas), tão logo declarada oficialmente vencedora por parte da comissão permanente de licitação. As amostras deverão ser encaminhadas ao Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, localizada a Rua Boa Vista, 73 - Centro - Jequiá da Praia/AL CEP 57244-000. Os representantes do Setor de Nutrição e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE deverão analisar os referidos produtos postos à prova, e emitir em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras.*
- 4.16.** *As análises das amostras apresentadas serão processadas consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que não estejam em conformidade com os termos da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, seção III, art. 41, e com o descritivo deste Termo de Referência.*
- 4.17.** *A aprovação ou reprovação de determinado(s) produto(s) constará no Laudo Técnico das Análises das Amostras, emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises; O Setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum(ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados;*
- 4.18.** *A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no Edital, implicará na desclassificação da licitante, conforme a conveniência do Município, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.*
- 4.19.** *As amostras deverão ser apresentadas lacradas em seus invólucros originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do item e o número do pregão.*
- 4.20.** *As amostras poderão ser danificadas nos testes para aferição de qualidade, sem que isto gere direitos indenizatórios ou de reembolso.*

#### **Subcontratação**

- 4.21.** *Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.*



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados do(a) envio da Ordem de Fornecimento e empenho para a empresa, em remessa única.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:
- 5.4. As entregas deverão diretamente nas unidades escolares (entrega ponto-a-ponto);
- 5.5. As entregas deverão ocorrer das 8h às 12h.
- 5.6. A depender da necessidade o Setor de Nutrição poderá solicitar entrega direta na Secretaria Municipal de Educação, conforme especificado em cada novo pedido.

UNIDADE	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇOS
01	Estoque Central da Merenda Escolar - Secretaria Municipal de Educação	Rua Boa VistaS/N
02	Central de Abastecimento	Rua Boa VistaS/N
03	Escola Municipal José Calazans de Medeiros	Rua Boa Vista nº 132
04	Escola Municipal Messias João Coelho	Sítio Jequiázinho S/N
05	Escola Municipal Maria Lopes Bertolo	Rua Santa Cruz nº 521
06	Escola Municipal José Cursino dos Santos	Rua da Ponte nº 123
07	Escola Municipal Eutíquio Quintela	Rua Antenor Nunes, Lagoa AzedaS/N
08	Escola Municipal João Luiz	Alagoinhas S/N
09	Escola Municipal Nelson Simões	Região Lagunar
10	Escola Municipal Manoel Cotias	Região Lagunar
11	Escola Municipal Prefeito João Faustino	Região Lagunar
12	Escola Municipal Benedito Coutinho e Odete Vilar	Usina Sinimbú



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivos substituto.

6.6. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento do Objeto

7.1. O prazo de entrega dos gêneros é de 03 dias úteis, contados da ordem de fornecimento, em remessa única/parcelada, na Central de abastecimento/ Escolas Municipais ou em local de armazenamento conforme solicitação do Setor de Nutrição ou conforme especificado em cada novo pedido.

7.2. Dependendo da urgência de entrega dos gêneros, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

7.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes neste termo de referência.

7.4. Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e proposta da contratada.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

- 7.5.** Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.6.** Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 7.7.** Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 7.8.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.9.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.
- 7.10.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.11.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.12.** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.13.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

### Liquidação

**7.14.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

**7.15.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.16.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**7.17.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**7.18.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.19.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**7.20.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**7.21.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**7.22.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**7.23.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento**

**7.24.** O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

**7.25.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

**7.26.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**7.27.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**7.28.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**7.28.1.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**7.29.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.3. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

8.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.9.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

**8.10.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

**8.12.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**8.13.** 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;

**8.14.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.15.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**8.16.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**8.17.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**Qualificação Econômico-Financeira**

**8.18.** Certidão negativa de falência ou insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.19.** Comprovação de que possui capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total ofertado, através de certidão expedida pela Junta Comercial da respectiva sede ou Contrato Social.

**8.20.** Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;

II - Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e

III - Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$ .

**8.21.** Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil que ateste a boa situação financeira do licitante, conforme o índice exigido no termo de referência.

**8.22.** As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices, deverão comprovar o capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total ofertado

**8.23.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

**8.24.** O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

#### **Qualificação Técnica**

**8.25.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

**8.25.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o quantitativo mínimo de 50% do total a ser registrado.

**8.25.2.** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**8.25.3.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**8.25.4.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**9.1.** Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

**9.2.** As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a discrição do quilo em embalagem individual ou caixa devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada receptor responsável por cada unidade de ensino beneficiária do produto a ser entregue, sendo de responsabilidade da contratada a disponibilização de pessoal e material necessários à realização de tal serviço;

**9.3.** Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis, nos locais previamente estabelecidos, obedecendo às especificações presentes neste termo de referência e/ou as ordens de fornecimento que serão emanadas pelo Setor de Nutrição;

**9.4.** Observar a periodicidade de entrega de alimentos conforme a seguinte determinação:

a) Semanal/quinzenal: Gêneros perecíveis e pães.

b) Mensal: Gêneros não perecíveis.

**9.5.** Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento pelas Unidades de Ensino, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal;

**9.6.** Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino ou na Secretaria Municipal de Educação de Jequiá da Praia/AL até as 14hs;

**9.7.** Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o número da ordem de fornecimento, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9.8. Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização da atividade alimentícia.

9.9. A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os itens solicitados através das ordens de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais existentes.

9.10. A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer prioritariamente às marcas vencedoras do certame. Entretanto em casos de impossibilidade e necessidade de troca de marcas a licitante vencedora deverá enviar solicitação por escrito via email, ao Setor de Nutrição da secretaria Municipal de Educação em até 48hs (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva Ordem de Fornecimento.

9.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.12. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.13. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

9.15. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato. Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;

9.16. O pedido de cancelamento da entrega de determinado produto só será aceito, se não comprometer o andamento normal das atividades;

9.17. Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;

9.18. A entrega dos produtos será acompanhada por servidor da Unidade solicitante, podendo o mesmo, recusar, quaisquer produtos que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

9.19. Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;

9.20. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**10.1.** *O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.276.404,60 (três milhões e duzentos e setenta e seis mil e quatrocentos e quatro reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.*

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Jequiá da Praia/AL (orçamento da SEMED).

## **12. ANEXO**

a) Cardápios; (Anexo I)

*Jequiá da Praia/AL, 25 de março de 2024.*

Niedja Cristina Paciência Torres  
Nutricionista  
CRN 6° 7506



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**ANEXO ALTERADO PARA IMPLANTAÇÃO DAS COTAS ME/EPP**

ITEN Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/BEM OU SERVIÇOS	UND DE MEDIDA	QTD	V. UNIT.	TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA – médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	kg	1.500		
2	ABÓBORA: madura, tamanhos grandes, in natura, tipo leite ou moranga, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	1.500		
3	AÇAFRÃO PURO: Tempero, cor amarela, sem resíduos ou sujidades, puro, sem adição de outros ingredientes, pacotes contendo 100g, com validade de até 01 ano da data de fabricação.	KG	4		
4	AÇÚCAR CRISTAL: pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, grânulo fino, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados	kg	12.000		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
5	AÇÚCAR DEMERARA: de 1ª qualidade. Apresentação em pacote com 1 Kg. Validade mínima: 11 meses no ato da entrega. Obs. Os pacotes de 1kg não podem apresentar qualquer tipo de umidade ou alteração das propriedades.	kg	1.000		
6	ALHO: bulbo de tamanho médio, com características íntegras; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	500		
7	ALFACE - folhas verdes, firmes e sem manchas, estarem isentas de umidades externas anormais, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas.	kg	400		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

8	<b>AMIDO DE MILHO:</b> Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 180 -200g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unid.	3000		
9	<b>ARROZ INTEGRAL:</b> classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	500		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

10	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livres de umidade, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens de 1kg.	Kg	3500		
11	<b>ARROZ POLIDO TIPO 1:</b> pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	5000		
12	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> embalagem primária: caixas ou pacotes plásticos ou de papel de 170g. Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	3000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

13	<b>BANANA PRATA:</b> de 1ª qualidade, graúdas, em maturação (verde), com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	11000		
14	<b>BATATA DOCE:</b> in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	7000		
15	<b>BATATA INGLESA:</b> In natura, tamanho e coloração uniforme. Isenta de partes amassadas, podres ou batidas.	KG	8000		
16	<b>BETERRABA:</b> in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	500		
17	<b>BISCOITO DOCE:</b> embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas,	Unid.	12000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
18	BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 300 -350 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	12000		
19	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, tipo cracker, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermento, estabilizante. Ter 0% de gordura trans. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 300 -350g	Unid.	3000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

20	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE: (ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, bicarbonatos de sódio e amônio; estabilizante: lecitina de soja). Deve estar inteiro e firme, sem pó branco solto no pacote e com aspecto crocante.pct 400g. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	Unid.	600		
21	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 120 - 150g.	Unid.	600		
22	BISCOITO DE POLVILHO - Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Deverá estar isenta de gordura trans. Devem estar acondicionados em embalagem próprias, contendo todas as informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 80 - 120g.	Unid.	600		
23	BOLACHA SALGADA CREAM CRACKER SEM LACTOSE – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite, proteína de leite e de gordura trans.. Embalagem: 200 - 300g	Unid.	600		
24	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – tipo sequinhos ou cookies de sabores variados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A	Unid.	1000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	validade não poderá ser inferior à 6 meses. Pacotes de 120 ou 150g.				
25	CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	Unid.	2000		
26	CACAU EM PÓ - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	Unid.	2000		
27	CANELA EM PÓ: embalagem de 100g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unid.	1000		
28	CAFÉ EM PÓ: primeira qualidade. Obtido da torra de grãos moídos, são, limpos e isentos de impurezas. Embalagem aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, unidades de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	1500		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

29	<b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE:</b> peça inteira, lacrada por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	2.250		
30	<b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE:</b> peça inteira, lacrada por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (COTA RESERVADA LOTE 29)	Kg	750		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

31	<b>CARNE BOVINA (CUBOS /ÍSCAS):</b> carne bovina (tipo acém, fraldinha ou patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 1 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	2.250		
32	<b>CARNE BOVINA (CUBOS /ÍSCAS):</b> carne bovina (tipo acém, fraldinha ou patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente, isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; com ausência de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos	Kg	750		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<p><b>próprios para alimentos com 1 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. (COTA RESERVADA LOTE 31)</b></p>				
--	---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

33	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (ACÉM SEM OSSO OU FRALDINHA). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência</p>	Kg	2.250		
----	--	----	-------	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<p>anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; e Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. (AMPLA CONCORRÊNCIA_</p>				
--	---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

34	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (ACÉM SEM OSSO OU FRALDINHA). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência</p>	Kg	750		
----	--	----	-----	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

<p>anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; e Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; · condições de armazenamento. (COTA RESERVADA LOTE 33)</p>				
---	--	--	--	--





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

35	<p>CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA (PATINHO, ACÉM, FRALDINHA OU COXÃO MOLE): Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência</p>	Kg	2.250		
----	---	----	-------	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<p>anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; · Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento. (AMPLA CONCORRÊNCIA)</p>				
--	---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

36	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA (PATINHO, ACÉM, FRALDINHA OU COXÃO MOLE):</b> Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência</p>	Kg	750		
----	--	----	-----	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

<p>anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 - 3 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; · Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento. (COTA RESERVADA LOTE 35)</p>				
---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

37	<b>CARNE BOVINA MOÍDA: com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>	<b>Kg</b>	<b>3.750</b>		
38	<b>CARNE BOVINA MOÍDA: com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas,</b>	<b>Kg</b>	<b>1.250</b>		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<b>sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (COTA RESERVADA LOTE 37)</b>				
39	<b>CEBOLA BRANCA OU ROXA: bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</b>	kg	4000		
40	<b>CENOURA: raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</b>	kg	3000		
41	<b>CHUCHU: de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões</b>	kg	3000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	de origem física, mecânica ou biológica.				
42	COENTRO: Com folhas lisas firmes, viçosas de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduo de fertilizantes e de colheita recente.	Kg	700		
43	COLORAU OU COLORÍFICO EM PÓ: condimento de cor avermelhada a base da mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, sem sal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	3000		
44	COMINHO COM PIMENTA: pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de alimentos estranhos, sem sal. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Referência: Embalagem 100g.	Unid	2000		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

45	COUVE: com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	kg	400		
46	CRAVO DA INDIA: deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, são e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa. Referência: Embalagem de 10g.	Unid	500		
47	CREME DE LEITE: embalagem do tipo "Tetra Pak®". Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	Unid	500		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

48	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE</b> - O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 2 (dois) quilos, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções. Validade mínima de 6 meses	Kg	4000		
----	--	----	------	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

49	<p><b>COXA E SOBRECOXA DESOSSADA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 2 (dois) quilos, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções. Validade mínima de 6 meses</b></p>	<b>Kg</b>	<b>3000</b>		
----	---	-----------	-------------	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

50	EXTRATO DE TOMATE: embalagem de 320g. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Não conter açúcar em sua composição. Estar isento de fermentações e não indicar processamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	2000		
51	FARINHA DE MANDIOCA: farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	1200		
52	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses da entrega.	kg	1200		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

53	FARINHA DE ARROZ – Sem glúten. Não devem ser úmidas, fermentadas ou rançosas, devem estar acondicionadas em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.	kg	50		
54	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1, carioca acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	6000		
55	FEIJÃO PRETO: tipo 1, grupo 1. Embalagem 1 Kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	2000		
56	FEIJÃO VERDE: embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, contendo 1 kg, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de	kg	900		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.				
57	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO - Fermento de panificação para fermentação de massas e pães e bolos, fermento biológico desidratado ( <i>saccharomyces cerevisiae</i> ) e emulsificante. Embalagem tipo sachê de 10g	Unid.	100		
58	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: de qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto	Unid.	600		
59	FÍGADO BOVINO FRESCO: de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com	kg	3.750		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>(AMPLACONCORRÊNCIA)</b>				
60	FÍGADO BOVINO FRESCO: de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (COTA RESERVADA LOTE 59)	kg	1.250		
61	FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer	kg	9000		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA)				
62	FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (COTA RESERVADA LOTE 61)	kg	3000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

63	<p><b>FILÉ DE COXA E SOBRECOPA EM CUBOS CONGELADO 1.</b> <b>DESCRIÇÃO:</b> Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. <b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b> 2.1. <b>Ingredientes:</b> Cortes de frango congelado. 2.2. <b>ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. <b>MICROBIOLÓGICAS:</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. 2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. <b>Embalagem e peso:</b> Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente,</p>	kg	3000		
----	--	----	------	--	--



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<p>com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: marca, identificação do fabricante, nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação do produto, peso líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo, carimbo/número do SIF; número do lote.</p>				
64	<p>FLOCOS DE MILHO: (massa de cuscuz) produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de</p>	Unid.	9000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	<b>sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</b>				
<b>65</b>	<b>FOLHA DE LOURO: produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Embalagem de 100g</b>	<b>Unid.</b>	<b>300</b>		
<b>66</b>	<b>FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA, em pó, enriquecida com vitaminas, ferro e outros minerais. Isenta de lactose e proteínas lácteas. Indicada para lactentes com intolerância a lactose ou alergia ao leite de vaca. Indicação entre 6 meses a 12 meses de idade. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientação para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g.</b>	<b>Unid.</b>	<b>150</b>		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

67	<b>FORMULA A BASE DE SOJA:</b> pó para preparo de bebida a base de soja, para crianças de 1 a 5 anos de idade, indicado para intolerantes a lactose e para alérgicos a proteína do leite de vaca. Fonte de cálcio, ferro, zinco, ômega 3 e 6, sem adição de açúcar e isento de proteínas lácteas e lactose. Lata com 800 gramas. Na embalagem/rotulagem deve constar dados de identificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega e ter registro no Ministério da Saúde.	Unid.	150		
68	<b>FRANGO:</b> peça inteira com aproximadamente 2 - 4 kg, congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 5% (cinco por cento). Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	4000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

69	GOIABA: vermelha, fresca, firme, sem manchas ou rachaduras na casca, polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração ou cortes. Com grau de maturação média.	kg	4000		
70	INHAME: in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	2500		
71	INHAME –(CARA) - Extra, selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente	kg	2500		
72	IOGURTE: Elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de frutas. Deve conter ingredientes naturais, sem adição de conservantes, estabilizantes ou corantes, informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Contendo 900 ml Embalagem de polietileno, contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor responsável. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Unid.	6000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

73	<b>IOGURTE:</b> Elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de frutas. Deve conter ingredientes naturais, sem adição de conservantes, estabilizantes ou corantes, informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Contendo 900 ml Embalagem de polietileno, contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Entrega conforme solicitação/cronograma do Setor responsável. (COTA RESERVADA LOTE 72)	Unid.	2000		
74	<b>IOGURTE,</b> zero lactose para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose. Deve conter ingredientes naturais, sem adição de conservantes, estabilizantes ou corantes, informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 140 a 200ml	Unid.	500		
75	<b>LARANJA CRAVO/PONKAN:</b> Fresca, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme.	kg	6000		
76	<b>LARANJA PERA:</b> in natura, de primeira qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	kg	5000		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

77	LEITE DE COCO: emulsão aquosa de cor branca, extraída do coco são e maduro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafa de 500ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	3000		
78	Leite de Soja em pó - 100% soja s/lactose; para Lactentes que atenda faixa etária acima de 6 Meses; Composto de Soja; Isento de Lactose; pacote plástico pacote 500g	Unid.	150		
79	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA: embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Unid.	150		
80	LEITE EM PÓ DESNATADO: produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite "in natura" deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não	Unid.	900		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
81	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Unid.	10500		
82	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (COTA RESERVADA LOTE 81)	Unid.	3.500		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

83	<b>MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHAS:</b> Massa com Ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas, embalagem com 400 a 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000		
84	<b>MACARRÃO COM OVOS, TIPO ARGOLINHA:</b> Massa com Ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas, embalagem com 400 a 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000		
85	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</b> Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 400g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	8000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

86	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL:</b> a base de ovos e farinha integral, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1500		
87	<b>MACARRÃO DE ARROZ:</b> sem glúten, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão. Deve ser a base de arroz, corante natural e emulsificante, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 400 - 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1000		
88	<b>MACAXEIRA:</b> in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	kg	11000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem de 1kg.				
89	MAÇÃ FUJI: 1 qualidade, casaca lisa, de cor brilhante, com grau de maturidade que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada, apresentando cor, tamanho e formação uniforme, sem manchas, machucadura, sujeira e bolor.	kg	3000		
90	MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA: de primeira qualidade, in natura, verde, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor de espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	kg	3000		
91	MAMÃO FORMOSA - tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (não ter rachaduras, partes estragadas, escuras ou machucadas, nem picada de insetos).	kg	3000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

92	<b>MANTEIGA COM SAL:</b> contendo creme de leite fresco, cloreto de sódio, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Sem conservantes. Embalagem de 200g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade no mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega. Marca reconhecida no mercado	Unid.	2000		
93	<b>MARGARINA:</b> produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de polipropileno, de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	2000		
94	<b>MASSA PARA TAPIOCA</b> – Características técnicas: Fécula de mandioca e água, isenta de matéria terrosa e parasita. Não apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem polietileno atóxico, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem 1kg.	Kg	200		
95	<b>MELANCIA:</b> in natura, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas,	kg	10000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.				
96	MELÃO AMARELO: in natura, de primeira qualidade, fresco, melão inteiro, redondo, casca lisa, tamanho médio/grande, doce e succulento, limpo, livre de sujidades, parasitas e larvas, consistência firme e grau médio de maturação. Isento de lesões, danos, rachaduras, terra, podridão, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	4000		
97	MILHO EM ESPIGA: espiga tamanho médio. Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa	Unid.	3500		
98	MILHO PARA MUNGUZÁ: grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa ensidade, de 500g. Validade mínima de 06 (seis)	Unid.	5000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	meses, a contar da data de entrega.				
99	MILHO PARA PIPOCA; a embalagem de 500g deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	1000		
100	ÓLEO DE SOJA: extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização. Embalado em pet resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	2600		
101	ORÉGANO: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote. Embalagem de 100g. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Unid.	200		





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

102	<b>OVO DE GALINHA:</b> de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Bandeija com 30 ovos	3700		
103	<b>PÃO FRANCES:</b> feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite.	Unid.	27000		
104	<b>PAO - TIPO: DE HOT DOG (50GR) -</b> Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve ser fresco,	Unid.	27000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	media de 50 gramas a unidade Embalados em embalagem plástica transparente com 30 pães dispostos por pacote, de forma que não se amassem. Entrega conforme cronograma de entrega de pães, solicitado pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação.				
105	PIMENTÃO: de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, em estado de maturação pronto para o consumo e que suporte as condições de transporte. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	kg	1200		
106	POLPA DE ACEROLA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400		
107	POLPA DE CAJU: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	kg	1400		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
108	POLPA DE GOIABA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400		
109	POLPA DE MANGA: de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	kg	1400		
110	PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA: apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, embalagem de 400g. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de	Unid.	7500		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

	entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.				
111	QUEIJO TIPO MUSSARELA: fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISF, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme.	kg	400		
112	REPOLHO: in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	2000		
113	SAL REFINADO IODADO: com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	1000		
114	TOMATE: verde ou com grau médio de maturação, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	1000		



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

115	UVA ROXA/VERDE: in natura, de primeira qualidade, fresca, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	kg	600		
116	VINAGRE CONDIMENTADO: frasco 750ml, data da validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Unid.	1500		

**ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PEXX/XXXX-X**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/XXXX**

PROCESSO Nº XXXXXXXXX

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

Aos **XX** dias do mês de **XXXXXX** do ano de **XXXX**, o **MUNICÍPIO DE XXXXX**, com sede na administrativa no endereço **XXXXXX**, CEP **XXXX**, inscrito no CNPJ sob o nº **XXXXXXX**, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. **XXXXXX**, CPF nº **XXXXXX**,

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX/XXXX**, conforme resultado homologado em **XX/XX/XXXX**, processo administrativo n.º .....,

RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal n.º 23/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual contratação de fornecimento de **MATERIAL DE EXPEDIENTE**, especificado(s) no(s) lote(s)..... do ..... Termo de Referência,



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

anexo I do edital de Pregão nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Lote 1		
Especificação	Unidade medida	Quantidade
<b>Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
Marca	Modelo	Valor Unitário
<b>Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
Marca	Modelo	Valor Unitário
<b>Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
Marca	Modelo	Valor Unitário

Item 2		
Especificação	Unidade medida	Quantidade
<b>Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
Marca	Modelo	Valor Unitário
<b>Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
Marca	Modelo	Valor Unitário



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

<b>Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
<b>Marca</b>	<b>Modelo</b>	<b>Valor Unitário</b>

<b>Item 3</b>		
<b>Especificação</b>	<b>Unidade medida</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Fornecedor A (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
<b>Marca</b>	<b>Modelo</b>	<b>Valor Unitário</b>
<b>Fornecedor B (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
<b>Marca</b>	<b>Modelo</b>	<b>Valor Unitário</b>
<b>Fornecedor C (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</b>		
<b>Marca</b>	<b>Modelo</b>	<b>Valor Unitário</b>

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

### 3. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Coordenadoria de Aquisição e Contratação de Bens e Serviços

3.2. São participantes os seguintes órgãos:

3.2.1. **Secretaria Municipal de Educação;**

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**4.1.** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº **23/2023**.

4.1.1. Caberá ao beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que ateste que a adesão não prejudicará as obrigações anteriormente assumidas.

4.1.2. As aquisições adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

4.1.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.1.4. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao prestador de serviços faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

4.1.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.1.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.1.7. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4.1.8. É vedado a adesão à ata de registro de preços de órgão já participante, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

## **5. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**5.1.** A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano**, a contar da data publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**5.2.** Quando da prorrogação da validade da ata de registro de preços, poderá haver renovação dos quantitativos registrados até o limite do quantitativo original, devendo o ato da prorrogação indicar expressamente o prazo e o quantitativo renovado.

**6. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**6.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

**6.2** Decorrido 11 (onze) meses da data de assinatura da respectiva ata de registro de preços, caso haja necessidade de sua prorrogação, será reaberta a sessão da licitação que deu origem ao registro de preços, visando atualização dos mesmos.

**6.3** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, em conformidade com o inciso IV, § 5º, do art. 82, da Lei nº 14.133, de 2021.

**6.4** Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Coordenadoria de Licitações e Contratos ou departamento correspondente caso exista convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

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

**6.4.2.** A ordem de classificação dos fornecedores inseridos no cadastro reserva observará a classificação original.

**6.5.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, a Coordenadoria de Licitações e Contratos ou departamento correspondente caso exista adotará os seguintes passos:

**6.5.1.** analisar a documentação apresentada pelo fornecedor beneficiário da ata, e manifestar-se quanto a veracidade dos fatos.

**6.5.2.** No caso de manifestação favorável, convocar os fornecedores registrados em cadastro reserva, a fim de que os mesmos manifestem interesse em assumir o compromisso de praticar o preço do fornecedor beneficiário da ata;

**6.5.3.** frustrada a convocação do cadastro reserva ou no caso de inexistência deste, será promovido o procedimento de pesquisa de mercado e cotação de preços, conforme decreto regulamentar, de forma que permita uma negociação do preço a ser revisado.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**6.5.4.** frustrada a negociação com o fornecedor beneficiário, este será liberado do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidade.

**6.5.5.** convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

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

## **7. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

**7.1.** O prestador dos serviços terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

**7.1.1.** Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**7.1.2.** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**7.1.3.** Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**7.1.4.** sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.1.5.** por razão de interesse público de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado.

**7.2.** O prestador dos serviços poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

## **8. DA CONTRATAÇÃO**

**8.1.** A contratação com o beneficiário da ata de registro de preços, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de serviços ou outro instrumento similar, conforme o art. 92 da Lei nº 14.133/2021.

**8.1.1.** As condições de execução dos serviços constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

**8.2.** O órgão convocará a prestadora de serviços com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

**8.2.1.** Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

**8.3.** As infrações e sanções relativas a atos ou omissões praticados após assinatura do contrato ou recebimento da nota de empenho pelo beneficiário da ata de registro de preços, estão previstas na minuta do contrato anexo a este Edital.

## **9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**9.1.** Comete infração administrativa o licitante que, convocado dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços:

**9.1.1.** não assinar a ata de registro de preços;

**9.1.2.** não retirar a nota de empenho, ou

**9.1.3.** não assinar o contrato,

**9.2.** O licitante que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**9.2.1.** Multa de até 15% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens;

**9.2.2.** Impedimento de licitar e de contratar com o Município de XXXX, pelo prazo de até três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**9.2.3.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município de XXXX, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo de três a seis anos.

**9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**9.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**9.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**9.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**9.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**9.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**9.5.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**9.6.** As multas serão recolhidas em favor do Município de Jequiá da Praia, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

**9.7.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

**9.8.** É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

**9.9.** As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, que convocados, não honrarem o compromisso assumido.

## **10. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

**10.1.** Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/XXXX** e a proposta da empresa.

**10.2.** A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitaram participar do cadastro de reserva e cotaram os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal n. **22/2023**.

**10.3.** O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de São Miguel dos Campos, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

\_\_\_\_\_  
Representante do Órgão

\_\_\_\_\_  
Representante da Empresa

\_\_\_\_\_  
Gestor(a)



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**APÊNDICE ÚNICO DA ATA**

**1. DO CADASTRO RESERVA**

**1.1.** Aceitam fornecer o preço do melhor classificado as seguintes empresas, obedecida a ordem de classificação da ata de registro de preços:

Fornecedor x
Fornecedor Y
Fornecedor Z

OU

**1.1.** Esta ata de registro de preços não possui cadastro reserva.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO**

PROCESSO Nº **digitar nº do proc. administrativo**

CONTRATO Nº **PEXX/20XX-X**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE **XXXXXX** QUE ENTRE SI  
CELEBRAM O **XXXXXXXX**, E A EMPRESA  
**XXXXXXXXXX**.

O **MUNICÍPIO DE XXXXXX**, com sede na administrativa no endereço **XXXXXXXX**, CEP **XXXXXX**, inscrito no CNPJ sob o nº **XXXXXXX**, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. **XXXXXXXX**, CPF nº **XXXXX** e RG nº **XXXXX**, no uso de suas atribuições legais, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXXXX**, denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXXXX**, tendo em vista o que consta no **Processo nº xxxxxxxx**, e o resultado final do Pregão Eletrônico nº **XX/20XX**, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
...						

**3.1.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

**3.1.1.** O Termo de Referência;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

3.1.2. O Edital da Licitação;

3.1.3. A Ata de Registro de Preços nº xx/202X

3.1.4. A Proposta do contratado;

3.1.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a) ..... , na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

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

### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.1.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em \_\_/\_\_/\_\_ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

**CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do Contratante:

- c) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

- d)** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- e)** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- f)** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- g)** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- h)** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- i)** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- j)** Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- k)** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, tendo a Administração o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- l)** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.
- m)** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- n)** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- h) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

- j) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- k) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- d) der causa à inexecução total do contrato;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**11.2.1. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**11.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

**11.2.4. Multa:**

a) Moratória de até 15% (quinze por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Compensatória de 15% a 30% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**11.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**11.4.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**11.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**11.6.** As multas serão recolhidas em favor do Município de Jequiá da Praia, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**11.7.** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**11.8.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

**11.9.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.

**11.10.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante

**11.11.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**11.11.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**11.11.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**11.11.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**11.11.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.6. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.6.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.7.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.8. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.8.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.8.3. Indenizações e multas.

12.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

Gestão/Unidade:

Fonte de Recursos:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Plano Interno:

Nota de Empenho:

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

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



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO**

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Miguel dos Campos para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito.

Município de XXXXXX, XX de XXXXXX de XXXX.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Pela CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Pela CONTRATADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

GESTOR





ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**ANEXO DO CONTRATO Nº PEXX/20XX-X**

Este documento é parte do Contrato acima referenciado, celebrado entre o Município de **XXXXXX** e a empresa **XXXXXXXXXX**, cujos itens e respectivos preços estão a seguir descritos na proposta de preços anexada, em face da realização do Pregão Eletrônico nº **XX/20XX**.



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**ANEXO VI**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU  
COOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007

(colocar em papel timbrado da licitante)

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024**

PROCESSO NºXXXXXXXXXXXX/2024

**DECLARAÇÃO**

..... (identificação da licitante) com sede na  
....., (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., por intermédio  
de seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, expressamente, sob as penas da lei, que  
é considerada:

**microempresa ou empresa de pequeno porte, nos  
termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro  
de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão  
previstas no §4º do artigo 3º do mesmo diploma;**

OU

**cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488,  
de 15 de junho de 2007;**

gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar,  
para fins de participação no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/2024** do Município  
**Jequiá da Praia/AL.**

Local e data

\_\_\_\_\_  
(assinatura)



ESTADO DE ALAGOAS  
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000  
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127  
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

**ANEXO IV**

MODELO DE DECLARAÇÃO – LEI Nº 9.854/99  
(colocar em papel timbrado da licitante)

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024-SRP**

PROCESSO Nº XXXXX/2024

**DECLARAÇÃO**

..... (identificação da licitante) com sede na  
....., (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., vem através de  
seu representante legal abaixo assinado, em atenção à Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999,  
declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma contida na  
Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, artigo 7º, inciso XXXIII, a saber: "(...)  
proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e qualquer  
trabalho a menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz a partir de quatorze  
anos", para fins de habilitação no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/2024-SRP** do  
Município **Jequiá da Praia/AL**.

Local e data

---

(assinatura)