

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IEPÊ
PREGÃO ELETRONICO Nº 008/2020
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 45/2020
REGISTRO DE PREÇOS

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios, carnes e derivados para a merenda escolar do município de Iepê, conforme condições e exigências estabelecidas 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 itens forem de seu interesse.

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

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

	<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Unidade de medida</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Valor Unitario R\$</i>	<i>Valor Total R\$</i>
1	<i>Achocolatado em pó</i>	<i>Achocolatado em pó, adicionado de vitaminas e minerais. Pó homogêneo, de cor e cheiro característicos e sabor adocicado. Umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó e sal refinado, não deve conter glúten. Livre de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve ser de 400 gramas do produto, e deve conter rótulo com informações nutricionais, data de validade e informações de procedência do produto. Validade mínima de 12 meses.</i>	<i>unidade</i>	<i>1500 un</i>		
2	<i>Açúcar cristal</i>	<i>Açúcar branco, obtido da cana de</i>	<i>5 kg</i>	<i>1500 un.</i>		

		<p>açúcar, tipo cristal, com aspecto, sabor, cor e cheiro característicos. Deve apresentar teor mínimo de 98,3% de sacarose e ser livre de fermentação. Isento de matéria terrosa e demais sujidades. A embalagem deve ser plástica, contendo peso líquido de 5 quilos. Também deve apresentar rotulagem com as informações nutricionais, data de validade e dados de procedência do produto. Validade mínima de 12 meses.</p>				
3	Alho em pasta	<p>Alho triturado em pasta, sem sal, em pote plástico transparente contendo 1kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência e composição.</p>	pote	300 unidades		
4	Alho nacional	<p>Alho nacional, graúdo (Nº 7), bulbo inteiro, de qualidade. Sem lesões, perfurações, cortes nem partes estragadas. Tamanho e coloração uniforme, embalagem de 10 quilos.</p>	kg	300 kg		
5	Alimento em pó nutritivo – sabor morango	<p>Alimento nutritivo em pó, sabor morango, acondicionado em latas de 400 gramas. Ingredientes: açúcar, minerais, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, leite em pó integral, farinha de cevada, vitaminas, farinha de aveia, sal, aromatizante, antioxidante ácido ascórbico, acidulante ácido cítrico e corantes artificiais (vermelho ponceau e amarelo crepúsculo). Validade mínima de 12 meses.</p>	lata	80 un.		
6	Amido de milho	<p>Produto extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,</p>	01 kg	700 un.		

		<i>isentas de matérias terrosas e parasitas. Embalagem plástica de 500 gramas. Deverá conter externamente impresso na rotulagem, data de validade do produto, informações de procedência e peso líquido. A validade mínima deve ser de 12 meses.</i>				
7	Arroz agulhinha polido (branco)	<i>Arroz agulhinha longo fino, tipo 1, polido, branco, constituído de grãos inteiros e com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos. Devem ser acondicionados em embalagens plástica, de 5 kg que contenham informações relativas à classificação e tipo, identificação do produto, prazo de validade e peso líquido e informações de procedência. A validade mínima deve ser de 06 meses.</i>	5 kg	2000 un.		
8	Atum em conserva	<i>Peixe, tipo atum, ralado, em conserva. Acondicionado em latas de 170 gramas. As embalagens devem ser íntegras, isentas de abaulamentos e/ou estufamentos, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.</i>	lata	200un.		
9	Aveia em flocos finos	<i>Aveia em flocos finos, de 1ª qualidade, 100% natural e integral, sem aditivos ou conservantes, com vitaminas, minerais e proteínas, isenta de açúcar. Acondicionada em embalagens de 250g. Embalagens devidamente rotuladas indicando o peso líquido do produto, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, número do registro no órgão competente e demais</i>	unidade	100 un.		

		<i>dados conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 06 meses.</i>				
10	<i>Azeite de Oliva</i>	<i>Azeite de oliva Puro extra virgem puro, com acidez máxima de 1%. Frasco contendo aproximadamente 500 ml com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</i>	<i>frasco</i>	<i>250 unidades</i>		
11	<i>Batata inglesa</i>	<i>De primeira qualidade. Deve ser de tamanho uniforme, devendo ser média a graúda. Cor característica, não esverdeada. Sua consistência deve ser firme, não devendo apresentar partes machucadas e/ou estragadas.</i>	<i>Kg</i>	<i>3000 kg</i>		
12	<i>Batata palha</i>	<i>Batata palha, crocante, sem gordura trans. Acondicionada em embalagens plásticas com peso líquido de 500 gramas. O prazo de validade do produto deve ser de, no mínimo, 120 dias a partir da data de fabricação. A embalagem ainda deve conter as informações nutricionais do produto, peso, ingredientes e procedência de fabricação.</i>	<i>unidade</i>	<i>1000 un.</i>		
13	<i>Bebida láctea sabor morango</i>	<i>Bebida Láctea sabor Morango contendo os ingredientes: leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</i>	<i>LT</i>	<i>1500 litros</i>		

		<i>Validade mínima de 01 (um) mês. Embalagem: frasco de 1 lt.</i>				
14	<i>Biscoito doce sem lactose e sem proteína do leite</i>	<i>Tipo Maisena, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Sem corantes, isenta de matéria terrosa, parasitas e demais sujidades. Sua composição básica deve conter os seguintes elementos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido,, estabilizante lecitina de soja e fermento químico, sal metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 E PP). <u>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE</u>. Com aparência, cor, cheiro e sabor próprios, sem assados. A validade deve ser de no mínimo 12 meses. A embalagem deve ser plástica contendo peso líquido de 400 gramas, rotulagem com informações nutricionais, data de validade e dados de procedência do produto.</i>	<i>pacote</i>	<i>1000 un.</i>		
15	<i>Biscoito salgado sem lactose e sem proteína do leite</i>	<i>Tipo água e sal ou cream cracker, produzidos a partir de matérias primas sãs e limpas. Sem corantes, isenta de matéria terrosa, parasitas e demais sujidades. Sua composição básica deve conter os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. <u>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA</u></i>	<i>pacote</i>	<i>1000 un.</i>		

		<u>DO LEITE.</u> Com aparência, cor, cheiro e sabor próprios, bem assados. A validade deve ser de no mínimo 12 meses. A embalagem deve ser plástica contendo peso líquido de 400 gramas, rotulagem com informações nutricionais, data de validade e dados de procedência do produto.				
16	Biscoito tipo rosquinha de chocolate	Biscoito tipo rosquinha de chocolate, contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Embalagem de 400 a 500g .	pacote	500 unidades		
17	Biscoito tipo rosquinha de leite	Biscoito tipo rosquinha de leite, contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação Vigente. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 400 a 500g .	pacote	300 unidades		
18	Cereal para alimentação infantil de Arroz	Cereal para alimentação infantil adicionado com, vitaminas e minerais, indicado para crianças a partir do sexto mês de vida, sabor arroz. Produto acondicionado em latas ou sachês com peso de 400 gramas . As embalagens devem ser limpas e isentas de abaulamentos, devidamente rotuladas contendo informações relevantes do produto: peso líquido, prazo de validade, rendimento, marca comercial, procedência de fabricação,	und	20 und.		

		<i>informação nutricional, ingredientes e número do registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses.</i>				
19	Chocolate granulado	<i>Chocolate granulado, feito a partir de cacau, acondicionado em embalagens de 1000 gramas. Produto devidamente rotulado e identificado, indicando em sua embalagem peso líquido, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informações nutricionais, número do registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 meses.</i>	unidade	50 un		
20	Coco ralado	<i>Coco ralado, úmido e adoçado, de qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 1000 gramas. As embalagens devem ser íntegras, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.</i>	unidade	30 un.		
21	Colorífico	<i>Produto obtido do grão do urucum de coloração avermelhada, em pó fino de qualidade, coloração avermelhada, isento de sujidade ou quaisquer matérias estranhas. Conteúdo acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente e com validade mínima de 12 meses. O peso líquido deve ser de 1000 gramas do produto.</i>	unidade	800 Un.		
22	Couve-flor	<i>Couve-flor de primeira qualidade. Deve apresentar flores bem desenvolvidos e firmes, com cor característica. De tamanho uniforme, devendo ser médias a grandes. Isentas de partes escuras e machucadas.</i>	und	100 un		

23	Creme de cebola	<i>Creme de cebola, isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, em embalagem com 1kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência e composição.</i>	unidade	200 unidades		
24	Creme de leite	<i>Creme de leite de qualidade. Embalados em caixa com 200 gramas. As embalagens devem ser íntegras, isentas de abaulamentos e/ou estufamentos, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.</i>	unidade	600 un.		
25	Erva mate	<i>Composta de folhas e talos da erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>, St. Hil.) tostadas para infusão. Isenta de sujidade, parasitos ou larvas. O produto deve ser acondicionado em embalagem de 250 gramas. A embalagem deve conter os ingredientes e informações nutricionais, peso líquido, validade do produto e informações de procedência. O rendimento do produto deve ser de até 15 litros por embalagem devendo constar na mesma.</i>	caixa	1500 un.		
26	Ervas finas	<i>Ervas finas secas, embalagem de 30g. Selecionado de ervas secas composto por uma mistura de alecrim, salvia, tomilho e manjerona. Puras, livres de sujidades e contaminantes. Validade de 6 meses.</i>	Pacote	800 pacotes		
27	Ervilha	<i>Ervilha em conserva, drenada, Isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura, devem ocupar no mínimo 90% da capacidade</i>	lata	250 unidades		

		do recipiente. Cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem do tipo lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso drenado de 2 quilos . As embalagens devem ser íntegras, isentas de abaulamentos e/ou estufamentos, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.				
28	Extrato de tomate	<i>Extrato de tomate, concentrado, de qualidade, obtido a partir de tomates frescos, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em sachês de 2kg quilos, isentas de estufamentos. Sua composição básica deve conter os seguintes elementos:tomate, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido modificado, óleo refinado de soja, salsa e alho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses. Embalagens de 2 quilos.</i>	sachê	1000 un.		
29	Farinha de milho	<i>Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de</i>	pct	500 uni		

		<i>14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína – emb. 500g</i>				
30	<i>Farinha de trigo</i>	<i>Produto elaborado com grãos de trigo. Deve ser limpa, seca, isenta de odores ou sabores impróprios ao produto. Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem utilizada no acondicionamento poderá ser de material sintético ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de danos internos e externos e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. A embalagem deverá apresentar informações relativas à classificação e tipo, identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, que deve ser de 1 quilo e informações de procedência. Validade mínima de seis meses.</i>	1 kg	300 un.		
31	<i>Feijão carioquinha tipo 1</i>	<i>Feijão carioquinha, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, de coloração uniforme. Isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Após cozidos, os grãos devem apresentar-se macios e homogêneos. Embalados em sacos plásticos transparentes, contendo 1 quilo do produto, rótulo com informações nutricionais, dados de identificação e procedência, data de validade, número do lote e peso líquido do produto. validade mínima de seis meses.</i>	01 kg	2500 un.		
32	<i>Fermento biológico seco</i>	<i>Fermento biológico seco instantâneo, 100% natural. Validade mínima de 12 meses. A embalagem deve ser do tipo</i>	sache	100 un.		

		<i>sache de filme de poliéster metalizado termo soldado com 10 gramas. O produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei.</i>				
33	Fermento em pó químico	<i>Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato mono cálcico. Acondicionados em latas com peso líquido de 250 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade não inferior a 6 meses.</i>	frasco	230un.		
34	Flocos de milho com açúcar tradicional	<i>Apresentando-se como flocos de milho açucarados. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce maltado e textura crocante. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico resistente de 1 kg cada.</i>	Unidade	300 un.		
35	Fórmula infantil à base de soja para lactentes com mais de 6 meses	<i>Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Composição específica para as necessidades do lactente a partir do 6º mês de vida. Isenta de sacarose, lactose</i>	LATA 400g	70 un..		

		<p>e proteínas lácteas.</p> <p>Lista de ingredientes <i>Xarope de glicose, proteína isolada de soja, óleos de coco, palma, girassol e canola, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, fosfato tricálcico, carbonato de magnésio, cloreto de sódio, vitamina C, L-triptofano, L-metionina, sulfatos de zinco e de ferro, vitaminas A e K, niacina, pantotenato de cálcio, β-caroteno, vitamina B2, gluconato de cobre, vitaminas B6 e B1, iodeto de potássio, ácido fólico, biotina, vitaminas D e B12. NÃO CONTER GLÚTEN.</i></p>				
36	Fórmula infantil à base de soja para lactentes de 0 a 12 meses	<p><i>Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja adicionada com ferro e adicionada de L-metionina.</i> <i>Composição específica para as necessidades do lactente no 1º semestre de vida. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.</i></p> <p>Lista de ingredientes <i>Xarope de glicose, proteína isolada de soja, óleos de palma, girassol, canola e coco; carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio dibásico, citrato de potássio, fosfato tricálcico, vitamina C, cloreto de colina, L-triptofano, taurina, cloreto de sódio, L-metionina, inositol, L-carnitina, sulfatos ferroso e de zinco, vitaminas A, D e E; pantotenato de cálcio, niacina, vitaminas B12 e B2; β-caroteno, sulfato de manganês, vitaminas B1 e B6; sulfato cúprico, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina, regulador de acidez hidróxido de potássio. NÃO CONTER GLÚTEN.</i></p>	LATA 400g	70un..		
37	Fórmula infantil para	<i>Fórmula infantil com ferro para lactentes após o 6º mês de vida.</i>	Lata 400g	70 unid		

	<i>lactentes após 0 A 6 meses com prebióticos</i>	<i>Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Embalagem primária: Latas de 0,8 kg Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</i>				
38	<i>Fubá de milho tipo mimoso</i>	<i>Fabricado a partir de matérias primas limpas e sãs. Obtido pela moagem de grãos de milho. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e de mais sujidades. Não deve estar fermentado, rançoso e a umidade máxima do produto deve ser de 15%. A embalagem deve ser plástica com peso líquido 500 gramas de produto, apresentando informações relativas à identificação do produto, prazo de validade – que deve ser de, no mínimo, 6 meses - peso líquido e informações de procedência. Validade mínima de seis meses.</i>	<i>unidade</i>	<i>500 un.</i>		
39	<i>Gelatina</i>	<i>Composta basicamente de gelatina, açúcar e aromatizante. Diversos sabores – limão, abacaxi, uva, pêssego, morango. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico com peso líquido de 1 quilo. Informações nutricionais, dados de procedência e data de validade devem constar na parte externa da embalagem. Validade de, no mínimo, 12 meses.</i>	<i>01 kg</i>	<i>200 un.</i>		
40	<i>Leite condensado</i>	<i>Leite condensado de qualidade. Embalados em caixa com 395 gramas. As embalagens devem ser íntegras, isentas de abaulamentos e/ou estufamentos, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca</i>	<i>unidade</i>	<i>100 un.</i>		

		<i>comercial e informações de procedência.</i>				
41	Leite de soja	<i>Alimento de soja, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Embalagem tetra pack de 1litro. Prazo de validade de no mínimo 120 dias.</i>	Litros	500 litros		
42	Leite de vaca UHT – integral	<i>Leite de vaca integral, UHT, de qualidade. Acondicionado em embalagens de 01 litro, do tipo Tetra Brik e/ou Tetra Pack, sem estufamentos e em perfeitas condições. As embalagens devem conter rotulagem com informações nutricionais do produtos, data de validade, que deve ser de, no mínimo, 4 meses e dados de procedência. Além disso, o produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura.</i>	litro	10.000 l		
43	Leite de vaca- UHT- sem lactose	<i>Leite longa vida sem lactose, leite UHT livre de lactose. Embalagem tipo tetra Pack de 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.</i>	Litros	500 litros		
44	Louro	<i>Condimento natural, folha seca. Embalado em saco plástico contendo 4 gramas, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos.</i>	Pacotes	500 unidades		
45	Maçã	<i>Maçã nacional, de coloração vermelha, variedade fugi. Frutos de tamanhos médios e uniformes, aroma e sabor característicos, sem fermentos, partes amassadas, moles ou podres,</i>	kg	7000 kg		

		<i>consistência firme, tenras e com brilho.</i>				
46	Macarrão formato parafuso Isento de ovos	<i>Fabricado a partir de matérias primas selecionadas, limpas e de boa qualidade. Preparada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre e tomate desidratado, corantes naturais urucum e cúrcuma. Sem adição de corantes artificiais, tendo no máximo 13% de umidade por 100g de produto, enriquecido com vitaminas, livre de material terroso, parasitas, não podendo estar rançoso, fermentado ou carunchado. Os cortes deverão ser homogêneos e inteiros. Deverão apresentar após o cozimento, cortes soltos de consistência macia. A embalagem deve ser plástica, com peso líquido de 500 gramas. A validade mínima deve ser de 6 meses.</i>	unidade	1000un.		
47	Macarrão tipo espagueti Isento de ovos	<i>Seco. Fabricado a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de ovos, espinafre e tomate desidratado, corantes naturais urucum e cúrcuma. Sem adição de corantes artificiais. Tendo no máximo 13% de umidade por 100g de produto. Enriquecido com vitaminas, livre de material terroso, parasitos, não podendo estar rançoso, fermentado ou carunchado. Os cortes deverão ser homogêneos e inteiros. Deverão apresentar após o cozimento, cortes soltos, de consistência macia. Validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno, atóxico e resistente com peso líquido de 500 gramas de produto.</i>	unidade	4000 unid		

48	Macarrão tipo Padre Nosso Isento de ovos	<i>Macarrão tipo padre nosso. Fabricado a partir de matérias primas de qualidade, sãs e isentas de sujidades. Deverão apresentar após o cozimento, cortes soltos, de consistência macia. Validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno, atóxico e resistente com peso líquido de 500 gramas de produto.</i>	unidade	600 un.		
49	Maionese industrializada tradicional	<i>Deve conter os seguintes ingredientes: água, óleo vegetal, vinagre, amido de milho modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, e suco de limão; acidulante: ácido láctico; espessante: goma xantana; conservador ácido sórbico; corante, páprica, aromatizante e antioxidante: BHT e BHA. Não contém glúten. Em embalagem plástica, contendo 500 gramas de produto. Validade mínima de 12 meses.</i>	frasco	150 un.		
50	Margarina cremosa	<i>Margarina cremosa, produzida exclusivamente com gordura vegetal, adicionada de sal (2,5%), sem gordura trans. Deverá conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó em sua composição, 65% de lipídeos, além de vitamina A (1500 U.I.). Acondicionada em embalagens de polipropileno, contendo 500 gramas do produto. A embalagem deverá conter lacre de papel aluminizado, entre a tampa e o pote, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar data de validade de 08 meses a partir da data de fabricação.</i>	unidade	1500 un.		
51	Milho para Pipoca	<i>Milho para pipoca, tipo 1, com peso líquido de 500 gramas. Preparado com</i>	unidade	200 un.		

		<i>matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagens plásticas contendo as identificações do produto: informações nutricionais, prazo de validade, peso líquido e procedência de fabricação.</i>				
52	Milho verde em conserva	<i>Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, não esmagados. Sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação. Isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura, devem ocupar no mínimo 90% da capacidade do recipiente. Cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem do tipo lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido de 3,2 quilos e peso drenado de 2 quilos. As embalagens devem ser íntegras, isentas de abaulamentos e/ou estufamentos, devidamente rotuladas contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.</i>	unidade	400 un.		
53	Mortadela	<i>Mortadela , resfriado, de qualidade, com aspecto, cor, sabor e odor característicos, sem manchas, isenta de bolores e sem gordura aparente. O produto deve ser registrado junto ao IMA ou SIF. A embalagem deve conter o peso, aproximadamente de 4,5 a 5 kg sua validade, além de informações nutricionais.</i>	peça	250 peças		
54	Nhoque de	<i>Devendo conter os ingredientes:</i>	kg	1000kg		

	batata pré-cozido.	<i>Farinha de Trigo, ovo em pó, sal e óleo. Massa pré-cozida. Condições de estocagem: congelada. Acondicionamento em plástico atóxico. Embalagens de 1kg.</i>				
55	Óleo de soja	<i>Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes, livre de matérias terrosas, parasitos e de mais sujidades. A embalagem deve ser plástica, com volume de 900 ml e prazo de validade mínimo de 12 meses.</i>	frasco	1300 un.		
56	Orégano	<i>Tempero tipo Orégano. Pacotes contendo 30g. Prazo de validade de no mínimo 3 meses.</i>	Pacotes	800 pacotes		
57	Ovos de galinha	<i>Ovos de ave galinácea, de primeira qualidade, íntegros, sem manchas, sujidades ou rachaduras na casca, de tamanho uniforme e cor branca ou amarela. Devem pertencer a classe A e ser do tipo 2 (grande), apresentando peso mínimo de 55 gramas por unidade. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas apropriadas de papelão forte, inodoro, seco e refratário à umidade, em divisões para 30 unidades. Estas devem ser limpas e isentas de mau cheiro e permitir a aeração dos ovos contendo, ainda, a identificação da granja onde foram produzidos, endereço para contato com o produtor e data de postura. A validade deve ser de, no mínimo, 30 dias sob condições de refrigeração.</i>	bandeja	120 bandejas.		
58	Presunto	<i>Presunto pré-cozido: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-claro, sem manchas amarelas ou verdes.</i>	peça	250 peças		

		A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo em peças equivalentes a 3,5 kg.				
59	Queijo mussarela	Mussarela: Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem em peças equivalentes a 4,5 kg.	peça	300 peças		
60	Requeijão tradicional	<i>Requeijão Tradicional cremoso; ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em copos plásticos hermeticamente fechados com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 200g. Valor calórico: 270 kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF. Embalagem contendo informações do fabricante e registro no órgão competente.</i>	pote	100 un.		
61	Sal iodado	<i>Composto de cristais brancos. Com granulação uniforme, fino. Deve conter anti-umectante. Contendo sal de iodo não tóxico de acordo com a legislação vigente específica. Livre de impurezas. A embalagem deve ser de polietileno atóxico resistente termossoldado com peso líquido de 1 quilo do produto.</i>	01 kg	1000 un.		
62	Salsa desidratada	<i>Salsa desidratada. Pacotes contendo 30g. Prazo de validade de no mínimo 3 meses.</i>	Pacotes	800 pacotes		
63	Suco concentrado natural – sabor goiaba e maracujá.	<i>Suco integral, concentrado, de frutas, sabor goiaba. Não fermentado, não alcoólico e pasteurizado. Sem glúten, sem necessidade de refrigeração. Embalados em frascos plásticos atóxicos contendo 500ml cada. O</i>	frasco	100 un.		

		<i>rendimento de cada embalagem deve ser de 3litros e deve constar no rótulo. A data de validade deve ser de, no mínimo, 6 meses.</i>				
64	Suco concentrado natural de frutas	<i>Preparo liquido para refresco. Não fermentado, não alcoólico e sem conservantes. Já adoçado. Sabores variados. Acondicionado em embalagem plástica de 05 litros. O rendimento do produto deve ser de 60 litros por embalagem. Em 200 ml do produto embalado, deverá conter cerca de 20 mg de vitamina C e 80 calorias. O produto deverá ser mantido em refrigeração a 8° C. Ingredientes: suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante INS 330.</i>	unidade	350 un.		
65	Tomate	<i>Tomate de primeira qualidade. Frescos, apresentando grau médio de maturação no ato da entrega. Tipo paulista ou rasteiro. De consistência firme e compacta, isentos de partes amassadas e sinais de apodrecimento. De tamanho médio e uniformes.</i>	Kg	1000kg		
66	Vinagre de maçã	<i>Vinagre de maçã, natural. Produto de qualidade, acondicionado em embalagens plásticas de 750 ml, limpas e íntegras, devidamente rotuladas e contendo informações do produto, seu prazo de validade, peso líquido, marca comercial e informações de procedência.</i>	frasco	200 un.		
	Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade e	Valor Unitario R\$	Valor Total R\$
67	Carne bovina em cubos (acém)	<i>Carne bovina, tipo acém, congelada, picada em cubos, sem gordura aparente, sebo e/ou pelancas. A carne deve conter pedaços homogêneos de,</i>	Kg	3000 kg		

		<i>aproximadamente, 5x5 cm. As embalagens devem conter 5 kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>				
68	Carne bovina em Cubos (coxão mole)	<i>Carne bovina, tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, sem gordura aparente, sebo e/ou pelancas. A carne deve conter pedaços homogêneos de, aproximadamente, 5x5 cm. As embalagens devem conter 5 kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente.</i>	Kg	1000 kg		
69	Carne bovina em tiras (patinho)	<i>Carne de primeira, tipo patinho, cortada em tiras de até 5x1 cm, isenta de gordura aparente, congelada. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes e transparentes, contendo 5 kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	4000 kg		
70	Carne bovina moída (patinho)	<i>Carne bovina, tipo patinho, moída, sem gordura aparente, sem cartilagem e ossos, congelada, com, no máximo, 4,5% de gordura. Embalada em</i>	kg	5000 kg		

		<i>embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagens de 5 kg, devendo conter a data de validade, informações de procedência, e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>				
71	Carne suína	<i>Carne suína, tipo pernil, sem osso, sem excesso de gordura aparente, congelada. Picada em cubos de, no máximo, 5x5 cm. Embalada em pacotes de 05 quilos. A embalagem deverá conter a data de validade, informações de procedência, e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	3000 kg		
72	Coxinha de frango – DRUMET	<i>Coxinha da asa de frango (DRUMET), de qualidade, congelado, acondicionada em embalagens originais. Na embalagem deverá constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	8000 kg		
73	Filé de peito de Frango embalagem de 2 quilos	<i>Filé de peito de Frango :A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação</i>	kg	3500 kg		

		<p><i>pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Sem temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013.</i></p> <p><i>Embalagem: o produto deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, 100% transparente e incolor, em pacotes 02 kg. Deve apresentar SIF. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</i></p> <p><i>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. A validade deve ser mínima de 6 meses após a entrega do produto.</i></p>				
74	File de Peito	<i>Filé de peito em cubos :A carne de</i>	Kg	3500kg		

	<p>de Frango em Cubos</p>	<p><i>frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Sem temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013.</i></p> <p><i>Embalagem: o produto deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, 100% transparente e incolor, em pacotes de 01 a 05 kg. Deve apresentar SIF. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</i></p> <p><i>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso</i></p>				
--	----------------------------------	--	--	--	--	--

		<i>líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. A validade deve ser mínima de 6 meses após a entrega do produto.</i>				
75	Filé de tilápia	<i>Filé de tilápia, sem espinho, sem pele, limpo e congelado. Acondicionados em embalagens transparentes de 1 quilo, íntegras e limpas, com prazo de validade mínimo de 3 meses. O produto deverá ser registrado no SIM, SIF ou CISPOA. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	kg	1500 kg		
76	Linguiça de frango	<i>Linguiça de frango em gomos de aproximadamente 90 gramas, congelada, sem pimenta. De primeira linha, embaladas em pacotes de polietileno hermeticamente fechados, tendo 5 kg. A embalagem deverá constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	800kg		
77	Linguiça tipo calabresa	<i>Linguiça suína tipo calabresa. Congelada. Preparada com carne suína e condimentos, aspecto normal e firme. Cor, cheiro e sabor característicos. Embaladas a vácuo contendo 1 quilo do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo</i>	Kg	250 kg		

		<i>refrigerado.</i>				
78	Linguiça tipo suína	<i>Linguiça suína de pernil em gomos de aproximadamente 90 gramas, resfriado, sem pimenta. De primeira linha, embaladas em pacotes de polietileno hermeticamente fechados, contendo 5 kg. A embalagem deverá constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser registrado em órgão competente. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	2000 kg		
79	Salsicha bovina	<i>Salsicha bovina, de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação. A embalagem deverá conter a data de validade, informações de procedência, e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente. A data de validade não deve ser inferior a 3 meses. Devendo ser entregue em veículo refrigerado.</i>	Kg	2000 kg		

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição se faz necessária para atender as necessidades da cozinha piloto na produção da merenda escolar.

3. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO

3.1. O objeto deverá ser entregue pela proponente vencedora diariamente, parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida, em atendimento às requisições escritas expedidas pelo Setor competente, com antecedência mínima 48h00min horas, e deverão ser feitas na Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal, situada na Rua Maria Firmino Sacco

Rici, nº 32, Iepê, SP. Horário de entrega das 06h00 as 12h00, em quantidade solicitada pelo responsável e em veículo próprio para esse fim.

3.2. Prazo de entrega para todos os produtos será de 48h00 a partir da requisição feita pelo setor competente, os produtos deverão obedecer às descrições e exigências desse anexo e do edital de licitação.

3.3. Se acontecer de, no momento do recebimento, a contratante observar alguma irregularidade no produto, a contratada terá um prazo máximo de 24h00 para reparar todas as irregularidades, e, se for o caso, trazer novos produtos.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, o comunicado poderá ser feito por e-mail ou pelo telefone;

4.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente como seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- 5.1.2. 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);
- 5.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 5.1.4. comunicar à 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, comunicação feita por e-mail ou telefone;
- 5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6. DO PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de transferência bancária em agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 6.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao sistema da Prefeitura de Iepê ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 6.3.1. Constatando-se, junto ao sistema/portal da prefeitura de Iepê, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 6.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 6.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a transferência bancária para pagamento.

- 6.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao sistema da Prefeitura de Iepê para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 6.7. Constatando-se, junto ao sistema, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 6.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao sistema para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 6.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 6.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 6.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao sistema da prefeitura de Iepê.
- 6.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no sistema, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 6.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.12.1. A Contratada 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 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.

7. DO REAJUSTE

- 7.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 7.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 7.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 7.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
 - 7.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 7.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 7.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - 7.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 7.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 7.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 7.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 7.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 7.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

7.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.3 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

7.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

7.9.1. por razão de interesse público; ou

7.9.2. a pedido do fornecedor.

8. DAS SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

8.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

8.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

8.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

8.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

8.1.5. cometer fraude fiscal;

8.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

8.2.2. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

8.2.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

8.2.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

8.2.5. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do município com o conseqüente descredenciamento no sistema pelo prazo de até cinco anos;

8.2.5.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

8.2.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

8.3. As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

8.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

8.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

8.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

8.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

8.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

8.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

8.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo

necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

- 8.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 8.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 8.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema da Prefeitura Municipal de Iepê.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. As NOTIFICAÇÕES poderão ser realizadas via e-mail nos endereços eletrônicos fornecidos pelas partes, e terão validade para todos os fins desde que o conteúdo contenha assinatura digital (certificado digital dentro das normas da ICP-Brasil):

10. DO FORO COMPETENTE

10.1. Fica eleito o foro da comarca de Iepê, do Estado de São Paulo, o qual terá jurisdição e competência sobre quaisquer controvérsias do Contrato.

Iepê 14 de setembro de 2020.

Helena M. S. Garbosa Doninho

Secretaria de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer