

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 038/2020**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2020**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

- **OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE E LAZER – SEMED E SEMEL.**
- **TÉRMINO DA FASE DE CREDENCIAMENTO:** Dia 08/04/2020 às 11 horas.
- **TÉRMINO DO PRAZO PARA ANEXAR PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA:** Dia 08/04/2020 às 12 horas.
- **ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:** Dia 08/04/2020 às 13 horas.
- **INÍCIO DA FASE DE DISPUTA DE PREÇOS:** Dia 08/04/2020 às 13:30 horas.
- **TÉRMINO DA FASE DE DISPUTA DE PREÇOS:** Quando não houver mais lances.
- **MODO DE DISPUTA ABERTO:** A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- **SÍTIO PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:** [licitacoes1.caixa.gov.br](http://licitacoes1.caixa.gov.br) clicando no link “Destaques” e “Compras Caixa”.
- **SÍTIOS PARA CONSULTA DO EDITAL E DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES:** <http://www.itajuba.mg.gov.br/licitacao/>
- **ESCLARECIMENTOS:** através do E-MAIL [licitaitajuba@gmail.com](mailto:licitaitajuba@gmail.com).
- **REFERÊNCIA DE TEMPO:** Horário de Brasília
- **PREÂMBULO:**

A presente licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, tipo “**menor preço por item**”, é regida por este edital e seus anexos, e de conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02; Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93, republicada em 06/07/94; Decreto Federal nº 3.555, de 08.08.00; Decreto Federal nº 10.024/2019; Lei Municipal 2.712/09; Decreto Municipal nº 3.690/2005; Decreto Municipal nº 4.747, de 20.06.2013; Decreto Municipal nº 4.826, de 05.09.2013; Lei Complementar 147/14; Decreto Municipal nº 5.439 de 19/01/2015 e demais legislações pertinentes e as condições do presente edital.

**O OBJETO DESTA LICITAÇÃO É O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE E LAZER – SEMED E SEMEL.**

A participação neste pregão eletrônico ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico e digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta inicial de preços, a partir da data da liberação do edital até o horário da abertura da sessão pública, que será realizada no **dia 08/04/2020 às 12 horas**.

## **I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

1.1 - O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira da Prefeitura Municipal de Itajubá, designados pela Portaria nº476/2019, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “PORTAL DE COMPRAS DA CAIXA” – da Caixa Econômica Federal (provedor do sistema eletrônico)

## II – OBJETO:

2.1 - O objeto desta Licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE E LAZER – SEMED E SEMEL** de conformidade com as especificações constantes no anexo I deste edital (Relatório de Especificação).

## III - ÁREA SOLICITANTE

3.1 – Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

## IV - CONSULTAS AO EDITAL, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

4.1 - Cópia deste instrumento convocatório estará disponível na internet, no sítio desta Prefeitura, no endereço : <http://www.itajuba.mg.gov.br/licitacao/>. Outras informações poderão ser obtidas no endereço: **Departamento de Licitações Av. Dr. Jerson Dias, 500, Estiva. Itajubá – Minas Gerais - CEP 37.500-279** no horário de 12 horas às 18 horas.

4.2 - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital deverão ser feitos, exclusivamente, através do endereço eletrônico <http://www.itajuba.mg.gov.br/licitacao/> em até 03(três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

4.3 - Impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas por qualquer pessoa, até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, pela forma eletrônica através do email <http://www.itajuba.mg.gov.br/licitacao/> e anexada ao Portal de Compras da Caixa [licitacoes1.caixa.gov.br](http://licitacoes1.caixa.gov.br).

4.4 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4.5 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação e os pedidos de esclarecimentos no prazo de 02(dois) dias úteis, contados da data de recebimento dos pedidos.

4.6 Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.

4.7 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no Portal de Compras da Caixa, assim como no sítio da Prefeitura e vincularão os participantes e a administração.

## V - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 - Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam às condições de habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório.

5.2 - Não serão admitidos interessados que se enquadrem nas situações a seguir:

- a) Estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Município;
- b) Sejam declarados inidôneos em qualquer esfera de Governo;
- c) Todos aqueles casos proibidos pela legislação vigente;
- d) Estejam descumprindo o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- e) Que não explorem atividade compatível com o objeto da licitação.

5.3- A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

## VI - CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

6.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências da CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, provedor do sistema eletrônico, sediadas no país, caso ainda não estejam credenciados. Para a certificação e o credenciamento, primeiramente a licitante deve providenciar seu cadastramento no site da CAIXA, caso esse ainda não tenha sido efetuado, acessando o endereço eletrônico <http://www.licitacoes.caixa.gov.br>, quadro “Cadastro”, escolher a opção “Pessoa Jurídica”, preencher todos os dados selecionados na tela Pré-Cadastro.

6.2 - As pessoas jurídicas deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações exigidas no PORTAL DE COMPRAS CAIXA – PREGÕES ELETRÔNICOS.

6.3 - O sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de sua investidura, assim como adotar os procedimentos para participação no presente certame.

6.4 - A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Caixa Econômica Federal, provedor do sistema eletrônico, devidamente justificado.

6.5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura Municipal de Ubá e à Caixa Econômica Federal, nenhuma responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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

6.7 - A Prefeitura Municipal de Itajubá não possui autonomia para intervir no credenciamento dos fornecedores para obtenção da chave e senha de acesso, haja vista ser esse procedimento de exclusiva responsabilidade da Caixa Econômica Federal, provedor do sistema eletrônico.

6.8 - A licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

## VII - PROPOSTA DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 - 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 no sistema para anexá-los, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio desse documento.

7.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. Não haverá outra oportunidade para envio dos documentos de habilitação, admitindo-se apenas o envio de documentos complementares, QUANDO assim o edital exigir.

7.3 - 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.

7.4 - 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.

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

7.6 - 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.

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

7.8 - A **Proposta (Anexo III), devidamente preenchida**, deverá ser apresentada/anexada, em uma única via, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas em suas partes essenciais, contendo os seguintes elementos:

- a) Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail da empresa proponente;
- b) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;
- c) Declaração de que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto da presente licitação.
- d) A proposta apresentará preço unitário e preço global, já computados todas as despesas com impostos, encargos sociais, tributos, seguros, taxas, descontos e demais ônus incidentes sobre o contrato a ser firmado.
- e) As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas o solicitado no objeto desta licitação.

7.9 - O licitante deverá também preencher, no **sistema eletrônico**, os seguintes campos:

7.9.1 - valor inserido, no campo próprio do sistema eletrônico;

7.9.2 - descrição do objeto, contendo as informações conforme Anexo I.

7.10 - O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, e que tenha interesse em usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da lei citada, deverá declarar, em campo próprio, no sistema eletrônico, sua condição de ME ou EPP.

7.11 - Deverá declarar também:

- que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- que se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo à CAIXA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.12 - Os valores deverão ser expressos em moeda corrente do país, podendo ser utilizado até 02(duas) casas decimais, para os valores unitários;

7.13 - O encaminhamento da Proposta de Preço pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

7.14 - O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.

## VIII - PARTICIPAÇÃO E PROCEDIMENTOS DO PREGÃO

8.1 - A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos neste edital;

8.1.1 - a informação dos dados para acesso e encaminhamento da proposta e documentação de habilitação deve ser feita na página inicial do sítio [licitacoes1.caixa.gov.br](http://licitacoes1.caixa.gov.br), clicando no link *Portal de Compras da Caixa*.

8.2 - Após o encerramento do horário definido para a entrega das propostas, o sistema organizará automaticamente as propostas recebidas, que serão apresentadas em ordem de valores, de acordo com o critério de cotação definido.

8.3 - Em seguida, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.4 - As propostas classificadas pelo Pregoeiro serão ordenadas automaticamente pelo sistema, para a participação da disputa por meio de lances eletrônicos. Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o modo de disputa “aberto” em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.5 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora do menor preço o envio da proposta referida no item 7.8 e verificará a aceitabilidade do valor ofertado observando as condições previstas neste edital, no que se refere à classificação /desclassificação das propostas.

8.6 - A proposta adequada deve ser encaminhada no prazo de até 02 (duas horas) a contar da solicitação do Pregoeiro por meio do endereço eletrônico <http://licitacoes.caixa.gov.br>, na “Área Logada”, “Acesso ao Sistema”, - “Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar”, efetuar login, no quadro “Minhas Atividades”, escolher “Encaminhar documentos de habilitação”.

8.7 - Os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da etapa de lances, exclusivamente pelo meio eletrônico, observado o horário de duração e as regras de aceitação dos mesmos.

8.8 - A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico. O licitante deverá acessar a sala de disputa no campo correspondente, disponível no sítio [licitacoes1.caixa.gov.br](http://licitacoes1.caixa.gov.br) – PORTAL DE COMPRAS CAIXA.

8.9 - O sistema não divulgará a razão social das empresas licitantes.

8.10 - A cada lance ofertado o licitante será imediatamente informado pelo sistema sobre seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.11 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado no sistema em primeiro lugar.

8.12 - Durante o transcurso da etapa de lances, será informado, em tempo real, o valor do menor lance de cada licitante registrado pelo sistema.

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

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

**8.15 - A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10(dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance(s) ofertado(s) nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.**

8.16 - A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários. Os lances intermediários são lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém, inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

8.17 - Existindo lances durante os 2 últimos minutos da fase competitiva, o Sistema eletrônico emitirá aviso na página de *Lances*, informando que o certame entrou em prorrogação automática por mais 2 minutos. Na hipótese de não haver novos lances, na forma estabelecida no item 8.16, a sessão pública será encerrada automaticamente.

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

8.19 - Após o encerramento da etapa de lances, o sistema divulgará o nome da licitante que ofertou o menor preço.

8.20 - A desistência em apresentar lance eletrônico implicará a manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

8.21 - Caso as licitantes classificadas não apresentem lances, será verificada a compatibilidade da proposta inicial de menor valor com as regras estabelecidas neste Edital.

8.22 - 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.

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

8.24 - O critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**.

8.25 - Se a proposta ou o lance de maior oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, observando-se a(s) regra(s) estabelecida(s) neste edital, verificando sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto desta licitação.

8.26 - Caso o menor lance seja ofertado por uma MPE, o pregoeiro abrirá a etapa de negociação, após a qual este encerrará o lote ou item em disputa.

8.27 - Caso a proposta classificada não seja apresentada por uma MPE e se houver proposta apresentada por MPE igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

a) Será oportunizado o exercício do direito de preferência à MPE, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE.

b) 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.

c) Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido no sistema, 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.

d) A convocação dar-se-á na própria plataforma de execução do pregão, por meio do mecanismo de prorrogação dos lances, sendo permitido **apenas** à MPE, apta a exercer o direito de preferência, ofertar nova proposta, de valor inferior ao preço ofertado pela empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE.

- e) O lance ofertado por empresa que não esteja no uso da prerrogativa do direito de preferência, será excluído pelo pregoeiro.
- f) Havendo o exercício de preferência pela MPE, o pregoeiro passa à etapa de negociação, observando-se os demais procedimentos subsequentes estabelecidos para cada etapa deste certame.
- g) Se houver equivalência de valores apresentados por MPE, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada pela empresa não enquadrada como MPE, será realizado sorteio em hora marcada, após comunicação aos licitantes, para identificação daquela que terá preferência na apresentação de nova proposta.
- h) Na hipótese de nenhuma MPE exercer o direito de preferência ou não atender às exigências do edital, a empresa não enquadrada como MPE que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada, iniciando-se com ela a fase de negociação.

8.28 - 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.

8.29 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.30 - 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 prevista deste Edital. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

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

## IX - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

9.1 - O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que observadas as especificações e outras condições estabelecidas neste instrumento convocatório e na legislação pertinente.

9.2 - Será desclassificada a proposta que:

9.2.1 - não se refira à integralidade do item;

9.2.2 - apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados, nos termos do disposto no § 3º do art. 44 e inciso I e II do art. 48, da Lei Federal nº. 8.666/93;

9.2.3 - não cumpra prazos e demais exigências estabelecidas em diligências ou no edital;

9.2.4 - não for aprovada pelo Pregoeiro e sua equipe, bem como, daqueles responsáveis pela Área Solicitante, que verificará o atendimento ao objeto licitado, quanto às especificações técnicas descritas no Anexo I deste edital.

9.3 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

9.6 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta. Este prazo poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo do prazo inicial estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.7 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado, devendo todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida, para análise pelo pregoeiro.

9.8 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

9.9 - 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.

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

## **X - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

### **10.1 - A documentação relativa à Habilitação Jurídica, conforme a constituição consistirá em:**

- a)** cópia **autenticada** da cédula de identidade do proprietário da empresa licitante, no caso de empresa individual;
- b)** registro comercial, no caso de empresa individual;
- c)** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d)** inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e)** decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim exigir.

### **10.2 - A documentação relativa à Regularidade Fiscal consistirá em:**

- a)** Prova de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ/MF –, da mesma licitante que irá faturar e entregar o objeto licitado;
- b)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- c)** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, da sede do licitante;
- d)** Certidão negativa de tributos municipais, emitida pelo município da sede do licitante;
- e)** Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;
- f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;
- g)** Alvará sanitário (municipal, estadual ou federal).
- h)** Apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado compatível aos produtos a serem fornecidos.



4. -Declaração da licitante, em papel timbrado da empresa, que conhece e aceita o inteiro teor do Edital deste Pregão, ressalvado o direito recursal, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral das obrigações desta licitação, **conforme modelo no anexo II deste Edital.**
5. - Declaração assinada por quem de direito, que não emprega menores de dezoito – 18 – anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menor de dezesseis – 16 – anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos, **conforme modelo no anexo II deste Edital.**
- 6.- Declaração da licitante, comprometendo-se a informar a qualquer tempo, sob as penalidades cabíveis, a existência de fatos supervenientes impeditivos de contratação e habilitação com a administração pública, **conforme modelo do anexo II deste Edital.**
7. -A cópia dos documentos do licitante vencedor, exigidos neste edital e anexados no sistema da Caixa e mais a Proposta adequada conforme o último valor ofertado, deverão ser enviados ao Pregoeiro, no endereço Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, no prazo de até 3 (três) dias úteis, após a publicação da Ata da sessão pública, podendo ser apresentados no original, ou por cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro.
8. - O Pregoeiro e a equipe de apoio efetuarão consulta dos documentos extraídos pela internet, junto aos sítios dos órgãos emissores, para fins de habilitação.
9. - Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor ou pelo edital, deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias até a data de sua apresentação.
10. - A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto neste edital, inabilitará o proponente. Neste caso o Pregoeiro examinará as condições de habilitação das demais proponentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda plenamente às exigências do Edital.
11. - É assegurado ao licitante o envio de documentos complementares destinados a atualizar a validade daqueles com prazo expirado (no caso de ME e EPP), ou para fins de confirmação de informações, sendo vedada a inclusão de novos documentos que deveriam ser encaminhados até a fase de lances.
12. - No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos habilitatórios e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.
13. -As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 13.1. -Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 13.2. - A não regularização da documentação, no prazo previsto subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços/contrato, ou revogar a licitação.

#### **XI – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:**

##### **AS EMPRESAS VENCEDORAS DEVERÃO:**

- a) APRESENTAR / POSTAR 01 (UMA) **AMOSTRA DE CADA UM DOS PRODUTOS (GÊNEROS SECOS) RELACIONADOS NO ANEXO 01, DEVIDAMENTE ETIQUETADAS COM O NOME DA LICITANTE, ATÉ O DIA 13/04/2020 DAS 13:30 às 17:00 HORAS NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – DEPTO DE MERENDA ESCOLAR - SITUADA Á AV. DR. JERSON DIAS, Nº 500 - ESTIVA, TELEFONE (35) 3692-1832 OU 9-98383168, NESTA CIDADE DE ITAJUBÁ, PARA ANÁLISE DA COMISSÃO;**

- b) APRESENTAR 01 (UMA) AMOSTRA DE CADA UM DOS PRODUTOS (CARNES, FÍGADO, POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS) RELACIONADOS NO ANEXO 01, DEVIDAMENTE ETIQUETADAS COM O NOME DA LICITANTE, NO DIA 14/04/2020 DAS 13:00 ÀS 16:00HORAS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SITUADA NA RUA ANTENOR VIANNA BRAGA, 232, BAIRRO VARGINHA, TELEFONE (35) 3692-1770, NESTA CIDADE DE ITAJUBÁ, PARA ANÁLISE DA COMISSÃO.**
- c)AS AMOSTRAS APRESENTADAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO 02 DO EDITAL;**
- d)APRESENTAR AMOSTRAS COM PRODUTOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE;**
- e) JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS DEVERÁ SER APRESENTADA UMA RELAÇÃO COM A DESCRIÇÃO E A MARCA DO PRODUTO EM DUAS VIAS, SENDO QUE UMA RELAÇÃO FICARÁ COM A AMOSTRA PARA ANÁLISE E A OUTRA DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL.**
- f) APÓS ANÁLISE DA AMOSTRA, O FORNECEDOR DEVERÁ MANIFESTAR POR ESCRITO SEU INTERESSE PELA DEVOLUÇÃO DA MESMA NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, DECORRIDO O PRAZO SEM MANIFESTAÇÃO, AS AMOSTRAS SERÃO CONSIDERADAS DOADAS AO MUNICÍPIO.**

## XII - DOS RECURSOS

12.1 - Atendidas plenamente todas as condições do edital, e após a divulgação da(s) licitante(s) vencedora(s), qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões no formulário eletrônico disponibilizado no endereço [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) □ “Área do Licitante” □ “Acesso ao Sistema” □ “Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar” □ “Intenção de Recurso”, localizada no quadro “Outras Ações” no prazo de até 30 minutos, a partir da comunicação pelo sistema, sob pena, de decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarado vencedor.

12.2 - À recorrente que tiver sua manifestação de intenção de recurso aceita pelo Pregoeiro será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar razões de recurso, facultando-se às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.3 - Os recursos e contrarrazões somente poderão ser encaminhados por meio eletrônico, no endereço citado no item 11.1

12.4 - Os recursos e contrarrazões redigidos pelas licitantes deverão ser copiados e colados no campo específico do [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) □ “Área do Licitante” □ “Acesso ao Sistema” □ “Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar” □ “Contrarrazão” localizada no quadro “Outras Ações”.

12.5 - Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, salvo nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante ou julgamento das propostas, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente as razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva.

12.6 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

12.8 - Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.

12.9 - A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação VIA SISTEMA e SÍTIO OFICIAL DO MUNICÍPIO.

12.10 - Será assegurado a todos os interessados, dentro do prazo recursal, vista imediata dos autos.

### **XIII - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 - Inexistindo manifestação recursal o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade superior homologar o procedimento licitatório.

13.2 - Impetrado o recurso e depois de decidido, o Pregoeiro divulgará a decisão, competindo à autoridade superior adjudicar o objeto ao licitante vencedor e homologar o procedimento licitatório.

### **XIV- FISCALIZAÇÃO, RECEBIMENTO E ENTREGA.**

14.1 – A entrega dos produtos (gêneros secos) deverá ser no almoxarifado central, sito à rua Miguel Braga, 740, bairro boa vista, e no depósito de Merenda Escolar, na Rua Abel dos Santos, 33, Bairro Avenida, no horário das 07:00 às 16:00 no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra.

14.2 - Os demais produtos perecíveis (carnes, fígado e a polpa de fruta) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas. Todos os produtos deverão passar por inspeção da nutricionista e sua equipe antes de serem encaminhados para as instituições de ensino.

14.3 - Apresentar, no momento de assinatura da ata de registro de preço, relação dos veículos que realizarão o transporte dos produtos, acompanhada de original ou cópia autenticada dos certificados de vistoria dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, lei 1783 – art. 90.

14.4 - Responsabilizar pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas.

14.5 - Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almoxarifado das escolas e creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;

14.6- Transportar os produtos em veículos fechados e em boas condições de higiene e entregá-los nos locais e datas estipulados pela secretaria solicitante, observando-se o estipulado na instrução normativa conjunta sarc/anvisa/ inmetro nº 009, de 12 de novembro de 2002, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, ou outra que vier a substituí-la.

14.7- Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

14.8- Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na licitação.

14.9 - Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a especificação do anexo 04 deste edital, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);

14.10- Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da semed, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

14.11- Remeter à semed as guias de entrega dos gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a nota fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.

14.12- A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à semed durante a vigência da ata;

- 14.13 - Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.
- 14.14- Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da semed, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.
- 14.15- A entrega dos materiais deverá ser efetivada, após o recebimento do contrato acompanhado do competente documento fiscal e das certidões cnd-inss e crf-fgts, deverão ser entregues no local indicado neste edital.
- 14.16- O vencedor que não entregar os materiais ou entregá-los em desacordo com o ato convocatório será penalizado de conformidade com a lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 14.17- Na nota fiscal, a proponente deverá discriminar a unidade (kg – quilo, pç – peça, etc.), marca, preço unitário e total, além dos demais elementos habituais fiscais e legais.
- 14.18- Verificada qualquer irregularidade na emissão da nota fiscal, será providenciada a sua devolução ou solicitada carta de correção pela comissão de recebimento, ficando, sem qualquer custo adicional para esta, prorrogando o prazo de pagamento proporcionalmente à sua regularização.
- 14.19- Caso qualquer entrega dos materiais seja rejeitada, a empresa vencedora deverá, no prazo máximo de 02(dois) dias úteis a contar da notificação expedida pela comissão de recebimento, retirá -los do local acima indicado e entregar nova remessa livre das causas de rejeição, às suas expensas, no prazo máximo de 02(dois) dias úteis a contar da citada notificação.
- 14.20- Se algum material apresentar vício oculto ou defeito, a empresa vencedora deverá substituí-lo no prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação da comissão de recebimento, sem qualquer ônus para o município de itajubá.
- 14.21- O objeto no todo ou em parte, seguirá os ditames da lei federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- 14.22– A Prefeitura Municipal de Itajubá reserva-se o direito de não receber os serviços em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal nº 8.666/93.
- 14.23- Notificar, por escrito, à CONTRATADA, da ocorrência de imperfeições no curso da execução do Contrato, fixando prazo para a sua correção.
- 14.24- Propiciar todas as facilidades necessárias à boa execução do objeto do Contrato, permitindo fácil acesso às instalações e informações da CONTRATANTE, quando previamente assim forem solicitados pela CONTRATADA;
- 14.25- Proceder as advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento parcial ou total dos termos deste Contrato;
- 14.26- Efetuar o pagamento na forma convencionada neste instrumento, cumpridas as formalidades constantes em lei;

## **XV – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PAGAMENTO.**

15.1 - As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação correrão por conta das seguintes dotações:

**02.05.01.27.812.0010.2032.3.3.90.30.00**

**02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00**

**02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00**

**15.2 – Os pagamentos serão efetivados até ao 30º dia do aceite da Nota Fiscal pelo setor responsável, através de crédito em conta corrente informada na proposta do licitante, ressalvando:**

15.2.1 - se o objeto não for entregue conforme condições deste edital, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo;

15.2.2 - em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

15.2.3 - nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

## **XVI - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1 - A recusa do adjudicatário em cumprir o objeto desta licitação dentro do prazo estabelecido no instrumento convocatório, bem como, o atraso e a inexecução parcial ou total da entrega dos produtos, caracterizará o descumprimento da obrigação assumida e permitirá, de conformidade com o Decreto Municipal 5.653 de 27/01/2015, a aplicação das seguintes sanções pela Administração Municipal, garantido a prévia defesa:

**I** - advertência;

**II** - multa;

**III** - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Município de Itajubá:

a) para a licitante e/ou contratada através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 05 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

b) para as licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

**IV** - 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**§1º.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia à interessada, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

## **XVII – DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 - Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

- Anexo I – Relatório de Especificação;
- Anexo II – Modelo de Declarações;
- Anexo III – Modelo Apresentação de Proposta;
- Anexo IV - Modelo de Declaração de ME ou EPP;
- Anexo V - Minuta do Contrato.
- Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços
- Anexo VII - Endereços para Entrega dos Produtos

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

17.3 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame e em especial na Sessão do Pregão, e relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, conforme disposto no § 3º do art. 43 da Lei Federal 8.666/93;

17.4 - A participação do licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste instrumento convocatório, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

17.5 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a administração revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

17.6 – A Prefeitura de Itajubá poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura, divulgando no site a devida alteração.

17.7 – Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília-DF e, dessa forma serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

17.8 - Para atender a seus interesses, a Prefeitura de Itajubá reserva-se o direito de alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no § 1º do art. 65, da Lei Federal nº.8.666/93.

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

17.10 - Havendo divergência entre disposições do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

17.11 - As decisões tomadas referente a este certame serão publicadas e divulgadas no sítio <http://www.itajuba.mg.gov.br/licitacao/> e comunicadas através de ofícios, por fac-símile ou e-mail a todos os licitantes.

17.12 – Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

17.13 – Fica eleito o foro da Comarca de Itajubá, Estado de Minas Gerais, para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação.

**Itajubá, 23 de março de 2020.**

**Cleidi Aparecida de Oliveira Adão Silva**  
**Pregoeira – Port. 476/19**

**ANEXO I**  
**RELATÓRIO DE ESPECIFICAÇÃO**

**Processo Licitatório: 038/2020**

**Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL**

**Número da Licitação: 022/2020**

**Aquisição de: Produtos**

A especificação dos itens solicitados no Processo Licitatório Nº 038/2020, referente ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE E LAZER – SEMED E SEMEL**

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
01	950	PCT	CANJICA BRANCA C/ 500G De acordo com a Portaria nº 109 de 24 de fevereiro de 1989 do MAPA. Os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zeamays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen. Classificação: GRUPO: canjica extra ou canjica quatro (produto que contém, no mínimo, 80% - oitenta por cento- em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que ficarem retidos na peneira de 4,76mm - quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro - de diâmetro (TYLER 4)); SUBGRUPO: Despeliculado (produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% -oitenta por cento- em peso, de grãos com 50% -cinquenta por cento- do tegumento, ou menos). CLASSE: Branca (produto constituído de 95% -noventa e cinco por cento- em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha). TIPO: 1 (0,5% de matérias estranhas e impurezas, máximo 2,0% de grãos carunchados, máximo de 05% de grãos ardidos, e máximo de 1% de grãos mofados). A umidade não poderá exceder a 13% (treze por cento). A canjica deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória.Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias.
02	7.600	KG	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS FRESCA (MÚSCULO) Carne bovina de 2ª entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Músculo, refrigerada e rotulada. Produto c/ SIF/IMA/SIM – Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortada em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, 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 com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4º a 6º C, tolerando-se até 7º C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico – sanitária do produto. Será

			solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.
03	8.200	KG	CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES RESFRIADO Carne bovina de 2ª entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Lagarto em bifés, refrigerado e rotulado. Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Os bifés de lagarto devem ser isentos de cartilagens, ossos e aponevrose, cortada em bifés de aproximadamente 0,5 cm (meio centímetro) de largura e peso de cada bife entre 35g (trinta e cinco gramas) a 45g (quarenta e cinco gramas), limpos, resfriado a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 8% de gordura, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.
04	8.800	KG	CARNE BOVINA MOÍDA FRESCA (PALETA) Carne bovina de 2ª entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA refrigerada e rotulada. Produto com SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, 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 com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.
05	6.800	KG	CARNE BOVINA RESFRIADA EM ISCAS – PALETA Carne bovina de 2ª entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA, refrigerada e rotulada. Produto c/ SIF/IMA/SIM – Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortada em iscas de aproximadamente 1



			<p>cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, 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 com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6° C, tolerando-se até 7° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico – sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
06	100	KG	<p>FARINHA DE ARROZ É produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa</i>, L.), beneficiado. Deve ser livre de qualquer alergênico, inclusive GLUTEN, leite e derivados. Não deve ter a adição de nenhum outro ingrediente, sendo isenta de aditivos químicos ou conservantes. O processo de moagem deve ser feito de maneira que a farinha fique com uma granulometria extremamente fina, o que confere maior maciez e excelente textura. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34. Embalagem contendo 1Kg. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 7 (sete) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.</p>
07	7.000	PCT	<p>FEIJOAO CARIOCA NOVO C/ 01 KG De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 12 (28/03/2008). Classificação: GRUPO: I - Feijão Comum (Grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L); CLASSE: Cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% -noventa e sete por cento- de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% -dez por cento- de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); TIPO: 1 (até 0,50% de matéria estranhas e impurezas, até 0,10% de insetos mortos, até 1,50% de grãos mofados, ardidos e germinados, até 1,50% de grãos carunchados e atacados por lagartas). Os grãos devem estar maduros, são, limpos e secos em pacote de 1,0 Kg. O produto não poderá apresentar mau estado de conservação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, reembalados em fardos de plásticos reforçados. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o</p>

			empacotamento.
08	3.800	KG	FÍGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO Fígado bovino entregues em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo FÍGADO, congelado e rotulado. Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortado em iscas de aproximadamente 1 cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpo, congelado em temperatura de -17°C, isento de apronevroses, não podendo estar seco e nem conter tuberculose, manipulado em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.
09	15.000	UN	LANCHE (SANDUICHE, PAO, ETC.) Contratação de empresa para fornecimento de lanche que deverá estar embalado e conter: pão de sal de 50g, deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de materia terrosa e parasitos, estando em perfeito estado de conservação. também deve ser tamanho padrão. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, com características de casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada, e miolo de cor branca-creme, de textura e granulação fina não uniforme. 2 fatias de 20g de presunto: Produto de carne industrializada obtida dos cortes do membro posterior suíno, fatiada, adicionada de ingredientes e submetida a um processo térmico adequado. deverá ser entregue no máximo dois dias após a fabricação. a empresa deverá entregar periodicamente declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pela vigilância sanitária nos últimos três meses. 2 fatias de 25g de queijo mussarela: Produto derivado do leite pasteurizado de primeira qualidade. A empresa deverá entregar periodicamente declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pela vigilância sanitária nos últimos três meses. Apresentar amostra para análise
10	4.000	PCT	MACARRAO TIPO ESPAGUETI C/ 500 G Macarrão ESPAGUETI, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento.
11	5.000	PCT	MACARRAO TIPO PARAFUSO C/ 500 G Macarrão tipo massa cortada em forma de PARAFUSO, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de

			trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento.
12	500	FR	ÓLEO DE MILHO 900ml De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de milho é óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie Zeamays L., por meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g ( teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Índice de Peróxidos menor ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de milho deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de milho sãos e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.
13	150	PCT	PÃO DE FORMA BRANCO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE O pão de forma deve ser ISENTO de glúten, de trigo, delactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEMADIÇÃO de ovos. O pão deverá estar acondicionado em embalagem com o peso mínimo de 170g até 200g. O pão de formadeve ser produzido emmaquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato comglúten e leite.O pão deve ser fabricado com matériasprimas de primeira qualidade, isentos de matériaterrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão deverá trazer no rótulo a designação expressa desua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.
14	2.600	KG	POLPA DE ABACAXI CONGELADA Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de abacaxi é o produto obtido da parte comestível do abacaxi (Ananascomosus(L.) M.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de abacaxi deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,3 g/100g; Açúcares totais naturais do abacaxi Máximo 15g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 21,5mg/100g. Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A

			<p>polpa de fruta sabor abacaxi deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>
15	2.600	KG	<p><b>POLPA DE CAJU CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de caju é o produto obtido da parte comestível do caju (<i>Anacardium occidentale</i>L.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de caju deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 10; Sólidos Totais Mínimo 10,5 g/100g; pH Mínimo 3,8; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,18 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 80 mg/100g. Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Características Gerais: A polpa de fruta sabor caju deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>
16	2.600	KG	<p><b>POLPA DE MANGA CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que</p>

			<p>assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de manga é o produto obtido da parte comestível da manga (<i>Mangifera indica</i> L.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de manga deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; pH Mínimo 3,5; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,3 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 6,1 mg/100g. Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor manga deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>
17	2.600	KG	<p><b>POLPA DE MARACUJA SEM SEMENTES CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de maracujá é o produto obtido da parte comestível do maracujá (<i>Passiflora</i> spp.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de maracujá deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; pH Mínimo 2,7; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 2,5 g/100g. Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação,</p>

			embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.
18	2.600	KG	<p><b>POLPA DE MORANGO CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de morango é o produto obtido da parte comestível do morango (<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense, <i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de morango deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 6,5; Sólidos Totais Mínimo 7 g/100g; pH Mínimo 3,3; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,8 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 56 mg/100g. Ingredientes: Morango. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Características Gerais: A polpa de fruta sabor morango deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>
19	2.600	KG	<p><b>POLPA DE UVA CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de uva é o produto obtido da parte comestível da uva (através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. Ingredientes: Uva. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Características Gerais: A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição</p>

			<p>normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>
20	2.600	KG	<p><b>POLPA DEGOIABA CONGELADA</b> Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de goiaba é o produto obtido da parte comestível da goiaba (<i>Psidiumguajava</i> L.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de goiaba deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 7; Sólidos Totais Mínimo 7,5 g/100g; pH Mínimo 3,5; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,4 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 24 mg/100g. Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Características Gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.</p>

**Cleidi Aparecida de Oliveira Adão Silva**  
**Pregoeira – Port. 476/2019**

ANEXO II  
DECLARAÇÕES

Ref.: Pregão Eletrônico N° ----/2020  
Processo N° ----/2020

\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. \_\_\_\_\_, com sede localizada na \_\_\_\_\_, n.º. \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo seu representante legal o Sr. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (Nacionalidade), \_\_\_\_\_, (Estado Civil), \_\_\_\_\_ (Profissão), portador do Registro Geral de n.º. \_\_\_\_\_ emitido pela SSP/...e inscrito no CPF/MF sob o n.º. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, n.º. \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, **DECLARA**, sob as penas da lei, e para fins de participação no Pregão Presencial acima que nossa empresa até a presente data:

- 1) Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta e indireta;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo poder Público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação e contratação com a Administração Pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle de estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Itajubá, nos termos do art. 9º, da lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Não possui no seu quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigosos ou insalubres e menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- 7) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para o fornecimento dos produtos;
- 8) Aceita e concorda com todas as condições do presente Edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo e farão parte do contrato, ressalvado o direito recursal, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral das obrigações desta licitação.

Local e Data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável legal e carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta Declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação.**



**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA**

<i>TIPO DE LICITAÇÃO</i>		<i>NÚMERO</i>		<i>Fl. 01/01</i>	
<b>PREGÃO ELETÔNICO</b>		<b>022/2020</b>			
<i>EMPRESA:</i>					
<i>ENDEREÇO:</i>				<i>TEL.:</i>	
<i>CIDADE:</i>		<i>UF:</i>		<i>INSCR. MUNIC.:</i>	
<i>CNPJ/MF</i>		<i>INSCR. EST.:</i>			
<b>PROPOSTA DE PREÇOS</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT	PREÇO UNIT	VALOR TOTAL
1	DESCREVER CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO ANEXO I				
<i>TOTAL GLOBAL</i>					

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS (A CONTAR DA DATA DA ABERTURA DO PREGÃO)

DATA/LOCAL

CARIMBO DO CNPJ/MF

ASSINATURA.

#### ANEXO IV

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP

A empresa \_\_\_\_\_  
inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr.(a)  
\_\_\_\_\_, portador do Documento de Identidade nº  
\_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº. \_\_\_\_\_ DECLARA, sob as penas da Lei, que  
cumpre os requisitos legais para qualificação como \_\_\_\_\_ (incluir a condição da  
empresa: Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que  
não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento  
favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da citada lei.

Declaramos possuir restrição fiscal no(s) documento(s) de habilitação e pretendemos utilizar o prazo  
previsto no art. 43, § 1º da Lei Complementar n.º 123/06 para regularização, estando ciente que do contrário,  
decairá o direito à contratação e sujeitamos às sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93. (Observação:  
em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.

## ANEXO V

### MINUTA DO CONTRATO Nº ----2020

INSTRUMENTO CONTRATUAL PARA  
....., QUE CELEBRAM ENTRE SI O  
MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ E A EMPRESA  
.....

Pelo presente Contrato de prestação de serviço entre pessoas jurídicas, de um lado o **MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**, pessoa jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 18.025.940/0001-09, com sede localizada na Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, neste ato representado pela Secretária Municipal de Planejamento, Sra. **Edna Maria Lopes Dias**, brasileira, casada, portadora do Registro Geral MG-13.640.692, inscrita no CPF/MF sob o nº. 069.247.726-84, residente e domiciliada na Rua João Targino Borges, Nº 177, Bairro Vila Rubens, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, CEP 37.505-151, doravante simplesmente denominado de CONTRATANTE e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede na....., nº....., Bairro ....., Município de ....., Estado de ....., CEP ....., neste ato representada por seu representante legal o Sr....., brasileiro, ....., portador do Registro Geral nº....., inscrito no CPF/MF sob o nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº..... Bairro....., Município de ....., Estado de ....., CEP ....., doravante simplesmente denominada de CONTRATADA, têm, entre si, como justo e contratado, regendo-se pela legislação pátria aplicável ao presente contrato, e especialmente pelas cláusulas a seguir declinadas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO PROCEDIMENTO

O presente Contrato obedece aos termos da Justificativa para abertura de Processo Licitatório nº. \_\_\_\_/2020, na modalidade Pregão Eletrônico nº 0xx/2020, com fundamento na Lei nº. 8.666/93.

#### CLÁUSULA SEGUNDA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa com a execução do presente contrato de fornecimento de produtos correrá a conta das seguintes dotações orçamentárias:

**02.05.01.27.812.0010.2032.3.3.90.30.00**

**02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00**

**02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00**

**Parágrafo único.** As despesas decorrentes da execução deste Contrato que excederem o exercício em curso, decorrentes de eventual aditamento, prorrogação ou necessidade de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro pactuado, correrão à conta de dotações que serão consignadas nas Leis Orçamentárias Anuais subseqüentes, nas mesmas funções programáticas.

#### CLÁUSULA TERCEIRA: DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS SECRETARIAS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE E LAZER – SEMED E SEMEL**, conforme quadro abaixo:

ITEM	Descrição	QUANT	MARCA	VALOR	VALOR TOTAL
01	( conforme descrição anexo 4 Edital)				
VALOR TOTAL:.....					

#### CLAUSULA QUARTA: DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato será de 12(doze meses) a contar da data de sua assinatura desde que não ultrapasse o exercício financeiro.

#### CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**Para a execução do determinado nas cláusulas deste Contrato, as partes se obrigam a:**

**I – CONTRATANTE:**

- a) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, assegurando-se da boa prestação do serviço e qualidade dos produtos fornecidos;
- b) assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado;
- c) realizar os devidos pagamentos;
- d) proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do presente contrato.

**II – CONTRATADA:**

- a) responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, bem como assegurar os direitos e cumprimento dos deveres de todas as obrigações estabelecidas neste instrumento;
- b) manter a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) executar fielmente o objeto do contrato, comunicando imediatamente e com antecedência ao representante legal do CONTRATANTE, na hipótese de ocorrência de qualquer fato impeditivo de seu cumprimento;
- d) apresentar Fatura/Nota Fiscal. A fatura deve ser detalhada e deverá discriminar todos os produtos fornecidos, e outras informações que se fizerem necessárias;
- e) comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade na continuidade do fornecimento dos produtos e prestar informações julgadas necessárias, em tempo hábil, principalmente quando solicitadas pelo CONTRATANTE;
- f) responder por danos causados diretamente ao CONTRATANTE e ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste contrato;
- g) manter, durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas em relação a todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- h) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA, referente a esses encargos, não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento.

**CLÁUSULA SEXTA: DO VALOR**

O valor do presente Contrato será de R\$..... (.....), conforme especificado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
VALOR TOTAL:.....					

**CLÁUSULA SÉTIMA: DO FORNECIMENTO**

I - Os demais produtos perecíveis (carnes, fígado e polpa de fruta) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas, todos os produtos deverão passar por inspeção da nutricionista e sua equipe antes de serem encaminhados para as instituições de ensino. Os lanches serão conforme anexo 01 do edital e no local determinado pela secretaria solicitante, nos locais, conforme (anexo 07). Os gêneros perecíveis terão entrega mínima de duas vezes por semana (terça e quinta-feira, ou segunda e quarta-feira), conforme a Programação da SEMED.

II - A entrega dos produtos (gêneros secos) deverá ser no almoxarifado central, sito à rua Miguel Braga, 740, bairro boa vista e no depósito de Merenda Escolar, na Rua Abel dos Santos, 33, bairro avenida, no horário das 07:00 às 16:00 no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra.

III. Apresentar, no momento de assinatura da Ata de Registro de Preço, relação dos veículos que realizarão o transporte dos produtos, **acompanhada** de original ou cópia autenticada dos Certificados de Vistoria dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, Lei 1783 – Art. 90.

IV. Responsabilizar pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas.

V. Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almoxarifado das Escolas e Creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;

VI. Transportar os produtos em veículos fechados e em boas condições de higiene e entregá-los nos locais e datas estipulados pela Secretaria solicitante, observando-se o estipulado na Instrução Normativa Conjunta SARC/ Anvisa/ Inmetro nº 009, de 12 de novembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outra que vier a substituí-la

VII. Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

VIII. Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na Licitação.

IX. Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a **especificação do Anexo 01 deste Edital**, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);

X. Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da SEMED, em prazo não superior a 12 (doze) horas;

XI. Remeter à SEMED as Guias de entrega dos Gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a Nota Fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.

XII. A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à SEMED durante a vigência da Ata;

XIII. Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.

XIV. Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da SEMED, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

#### **CLÁUSULA OITAVA: DO PAGAMENTO**

O pagamento será até 30 (trinta) dias após apresentação das Notas Fiscais/Faturas.

§ 1º. Cada pagamento somente será efetuado após a comprovação pela CONTRATADA de que se encontra em dia com suas obrigações para com sistema de seguridade social, mediante apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

§ 2º. Para o efetivo pagamento, as faturas deverão ser entregues no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, localizado na Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, CEP 37.500-000, nos dias úteis no horário das doze às dezoito horas.

§ 3º. O não pagamento de quaisquer valores devidos pelo CONTRATANTE, nas datas de seus respectivos vencimentos, implicará na incidência de sanções previstas na legislação pátria.

§ 4º. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento Contratual.

#### **CLÁUSULA NONA: DA FISCALIZAÇÃO**

A prestação do serviço será objeto de acompanhamento e fiscalização através do(a) Sr(a) \_\_\_\_\_ representante da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_; Sr ----- representante da Secretaria Municipal de ----- aos quais competirá acompanhar e avaliar a qualidade dos produtos, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

**Parágrafo único.** A Fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES**

Nos termos do artigo 86 da Lei nº. 8.666/93, fica estipulado o percentual de **meio por cento – 0,5%** – sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste contrato, até o limite de **dez por cento – 10%** – do valor empenhado.

§ 1º. Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades nos termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/93:

I – advertência;

II – multa de **dez por cento – 10%** – do valor do contrato;

III – suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a **dois – 02** – anos e,

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

§ 2º. As penalidades somente poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos reais e comprovados, desde que formuladas por escrito e no prazo máximo de **cinco – 05 – dias úteis** da data em que for oficiada a pretensão do CONTRATANTE no sentido da aplicação da pena.

§ 3º. As multas de que trata este capítulo, deverão ser recolhidas pelas adjudicatárias em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de cinco – 05 – dias a contar da data da notificação, ou quando for o caso, cobrada judicialmente.

§ 4º. As multas de que trata este capítulo, serão descontadas do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ou na impossibilidade de ser feito o desconto, recolhida pela adjudicatária em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo CONTRATANTE no prazo máximo de cinco – 05 – dias a contar da notificação, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS ALTERAÇÕES**

Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, vedada a alteração do OBJETO.

**Parágrafo único.** A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira prevista neste Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESILIÇÃO**

O presente contrato poderá ser resilido a qualquer momento, por qualquer das partes, mediante comunicações expressas, com antecedência mínima de trinta – 30 – dias.

**Parágrafo Único.** Havendo pendências, as partes definirão, através de um Termo de Encerramento do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESOLUÇÃO**

O Contrato poderá ser resolvido:

**I** – por ato unilateral do CONTRATANTE, face ao interesse público, reduzido a termo no respectivo processo;

**II** – por inadimplemento das Cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, nos termos da Seção V, do Capítulo III, da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

**III** – independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, em qualquer dos seguintes casos:

**a)** falência ou liquidação da CONTRATADA;

**b)** incorporação da CONTRATADA a outra firma ou empresa, ou, ainda cisão ou fusão da mesma com outra empresa, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE;

**c)** extinção da CONTRATADA.

**Parágrafo único.** Sempre que ocorrerem as hipóteses de resolução contratual será assegurado o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, em conformidade com artigo 78 da Lei nº. 8666/1993 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO**

Dentro do prazo legal, contatos de sua assinatura, o CONTRATANTE providenciará a publicação do extrato deste Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão resolvidos de comum acordo entre as partes contratantes, respeitadas e observadas às disposições legais pertinentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA EXTENSÃO**

Para todos os fins e efeitos de direito, os contratantes declaram aceitar o presente instrumento nos expressos termos em que fora lavrado, obrigando-se a si e seus herdeiros e ou sucessores a bem e fielmente cumpri-lo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

As partes se obrigam a manter, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas no processo licitatório.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de Itajubá, Estado de Minas Gerais, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para a resolução de questões eventualmente levantadas em decorrência deste Contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo em tudo que se encontra disposto neste Contrato, ciente das obrigações contraídas e das conseqüências de sua inobservância, firmam-no em três – 03 – vias de igual teor.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBÁ**  
Secretária Municipal de Planejamento  
Edna Maria Lopes Dias

**CONTRATADA**

**VISTO DO PROJU:**

## ANEXO VI

### MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ----/2020

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2020, autorizado pelo ato das folhas (\_\_\_\_\_) do processo de Pregão Eletrônico nº 0--/2020, Processo de Registro de Preços nº 0--/2020 da presente Ata de Registro de Preços, Ata Eletrônica nº \_\_\_/2020, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representado pelo Sr(a). \_\_\_\_\_, à saber:

1.1.

ITEM	QUANT	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL

VALOR TOTAL DOS ÍTENS = R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

2. A Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.

3.1. A entrega dos produtos (gêneros secos) deverá ser no almoxarifado central, na rua Miguel Braga, 740, bairro boa vista e no depósito de Merenda Escolar, na Rua Abel dos Santos, 33, bairro avenida, no horário das 07:00 às 16:00 no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra.

3.2. Os demais produtos perecíveis (carnes, fígado e polpa de fruta) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas, todos os produtos deverão passar por inspeção da nutricionista e sua equipe antes de serem encaminhados para as instituições de ensino. Os lanches serão conforme anexo 01 do edital e no local determinado pela secretaria solicitante, nos locais, conforme (anexo 07). Os gêneros perecíveis terão entrega mínima de duas vezes por semana (terça e quinta-feira, ou segunda e quarta-feira), conforme a Programação da SEMED.

3.3. Apresentar, no momento de assinatura da Ata de Registro de Preço, relação dos veículos que realizarão o transporte dos produtos, acompanhada de original ou cópia autenticada dos Certificados de Vistoria dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, Lei 1783 – Art. 90.

3.4. Responsabilizar pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas.

3.5. Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almoxarifado das Escolas e Creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;

3.6. Transportar os produtos em veículos fechados e em boas condições de higiene e entregá-los nos locais e datas estipulados pela Secretaria solicitante, observando-se o estipulado na Instrução Normativa Conjunta SARC/ Anvisa/ Inmetro nº 009, de 12 de novembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outra que vier a substituí-la

3.7. Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;



- 3.8. Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na Licitação.
- 3.9. Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a especificação do Anexo 02 deste Edital, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);
- 3.10. Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da SEMED, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;
- 3.11. Remeter à SEMED as Guias de entrega dos Gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a Nota Fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.
- 3.12. A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à SEMED durante a vigência da Ata;
- 3.13. Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.
- 3.14. Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da SEMED, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.
- 3.15. O prazo de validade da presente Ata será de 12 (DOZE) meses, contados a partir da data de publicação da mesma.
4. Os valores devidos pelo Município de Itajubá serão pagos, em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.
5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.
2. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária:  
**02.05.01.27.812.0010.2032.3.3.90.30.00**  
**02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00**  
**02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00**
3. Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.
4. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:
- 4.1. O não cumprimento das obrigações assumidas ensejará a aplicação das seguintes penalidades:
- 4.2. advertência por escrito;
- 4.3. multa
- 4.4. suspensão temporária de até 05 (cinco) anos em participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração
- 4.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública
- 4.6. O atraso no prazo de entrega implicará na aplicação de multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Ata de Registro de Preços (Contrato), até o limite de 30% (trinta) do respectivo valor total

- 4.6.1. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas neste subitem, como também a inexecução total do contrato.
- 4.7. O descumprimento do prazo para a retirada da Ata de Registro de Preços ou a recusa em aceitá-la implicará na cobrança de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Ata de Registro de Preços e no impedimento de contratar com o Município de Itajubá pelo período de até 05 (cinco) anos, a critério da Administração do Município de Itajubá.
5. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal nº.8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.
6. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 013/2020
7. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº 013/2020, a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.
8. O fornecimento será objeto de acompanhamento e fiscalização através do Sr(a) ....., representante da Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxx, do Sr(a) ....., representante da Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxXX, aos quais competirá acompanhar e avaliar a qualidade dos produtos, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.
9. As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Itajubá - MG, esgotadas as vias administrativas.
10. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor \_\_\_\_\_, representando a detentora.

Itajubá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
Detentora da Ata

**ANEXO VII**

**ENDERECOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS**

<b>Nº</b>	<b>ESCOLAS MUNICIPAIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
1.	C.I.E.M. Desembargador Francisco Pereira Rosa	Rua Alberico Galo, 410	Rebourgeon
2.	C.I.E.M. Profª. Geralda Cerávolo Rodrigues	Rua AngeloMarzullo, 29	S. Antonio
3.	E.M. Dr. Antônio Salomon	Rua Gabriel R. da Silva, 241	Cruzeiro
3.	E.M. Dr. Xavier Lisboa	Rua Dr. Ivo Martins Menezes, 130	Varginha
4.	E.M. Francisco Pereira Coutinho - CAIC	Rua Projetada 7, s/nº	Novo Horizonte
5.	E.M. Padre Donato	Sebastião F. da Costa, 701	Sta. Rosa
6.	E.M. Profª Isaura Pereira dos Santos	Avenida Wagner Machado, 320	Açúde
7.	E.M. Professor Carmo Cascardo	Rua Miguel Viana, s/n	Morro Chic
8.	E.M. Santo Agostinho	Praça Dom Bosco, 35	Avenida
9.	E.M. São Judas Tadeu	Rua Álvaro Seabra, 98	Jard. Bernad.
10.	E.M. São Sebastião	Rua Salvador C. de Sales, 321	Rodovia
11.	E.M. São Vicente de Paulo	Avenida São Vicente de Paulo, 450	São Vicente
12.	E.M. Teodomiro Santiago	Rua José Joaquim, 63	Varginha
13.	E.M. Wenceslau Neto	Rua Geraldino Campista, s/n	Vila Podis
14.	E.M. Professor Rafael Magalhães	Rua Maurício kayserman, 6	Boa Vista
15.	Escolas Rurais (serão entregues no Depósito da Merenda Escolar)	Rua Abel dos Santos, 33	Avenida

	<b>CRECHES, CENTROS MUNICIPAIS E CRECHES CONVENIADAS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
1.	<i>C.M.E.I Alex Honório da Silva</i>	Rua Joana Anibelli Romano, 370	Rebourgeon
2.	<i>C.M.E.I Gasparina Maia</i>	Avenida Wagner Machado, 320	Açude
3.	<i>C.M.E.I Maria Adami Lamógia</i>	Rua Projetada 07, s/nº	N. Horizonte
4.	<i>C.M.E.I Maria Emília Mauad</i>	Avenida José de Souza Nogueira, s/N	Stª Rosa
5.	<i>C.M.E.I Sebastião Carlos de Oliveira</i>	Rua Benjamim Firmo Mariano, 168	Vila Izabel
6.	<i>C.M.E.I Sebastião G. de Oliveira</i>	Rua Salvador Cirilo de Sale, 51	São Sebastião
7.	<i>C.M.E.I Vivi Sanches de Mendonça</i>	Rua Joaquim Vieira Pinto, s/nº	São Vicente
8.	<i>Casa da Criança</i>	Praça Dom Bosco, 35	Avenida
9.	<i>Creche N. Sra. de Lourdes</i>	Rua Carmem Podis Grilo, 164	N.Sra Lourdes
10.	<i>Creche Padre Moye</i>	Rua Geraldo Pereira Renó, 208	Santa Luzia
11.	<i>Lar de Meimei</i>	Rua Francisco Masseli, 32	Centro
12.	<i>Lar Infantil Irmã Mª. Auxiliadora</i>	Rua Arlindo Vieira de Goulart, 62	Cruzeiro
13.	<i>Apae</i>	Rua Francisco Masseli, 17	Centro
14.	<i>Escola de Educação Especial Novo Tempo</i>	Rua Olegário Maciel, 1	Avenida
15.	<i>Creche Os Pequenininhos</i>	Rua Maria Adelaide de Mendonça, 540	Rebourgeon
16.	<i>C.M.E.I. Profª. Ailema Spolzino Gama</i>	Rua Capitão Chaves, 187	Varginha
17.	<i>C.M.E.I. Profª. Nair Prado</i>	Av BPS, 1.800	Cruzeiro
18.	<i>Creche do Moquém</i>	Eugenio Fratelli Modena, Nº 2.500.	Moquém
19.	<i>CIEM Cyrillo Rodrigues de Souza</i>	Rua Sebastião Vieira Pinto, 112	Anhumas
20.	<i>Creche Mini Ninho</i>	End.Rua Benedito Pereira, nº 30	Morro Chic

	<b>LOCAL SEMEL</b>	<b>ENDEREÇO</b>
<b>05</b>	PRAÇA DE ESPORTES ITAJUBÁ – ANTIGO ITC	Avenida Paulo Chiaradia, 371 - Bairro São Vicente