



**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



**10. DO PAGAMENTO**

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante a apresentação dos seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

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

10.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

10.9.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.





**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

10.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%



**11. DO REAJUSTE**

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), do Instituto Brasileiro de Economia (FGV IBRE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

**12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

12.1.1. Por ser uma compra de materiais de consumo e comum, conforme classificação do item 3 deste TR, não há a necessidade de garantia uma vez que o objeto será cumprido no momento da entrega do material.





### 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal;

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

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

13.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

13.2.3. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

13.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município de Hidrolândia com o conseqüente descredenciamento no CRC pelo prazo de até cinco anos;

13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

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

13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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





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

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

13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, ao Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

#### 14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS ACEITÁVEIS.

14.1. A pesquisa de mercado foi realizada pelo setor de compras e serviços da Prefeitura Municipal de Hidrolândia, através do site de pesquisa de preços "Painel de Preços" do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão do Governo Federal, dando-se preferência para os valores mais atuais e próximos geograficamente.

14.2. A média global de preços obtida é equivalente a R\$ 676.494,52 (seiscentos e setenta e seis mil quatrocentos e noventa e quatro reais e cinquenta e dois centavos, conforme quadro abaixo:

IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	QTD TOTAL	VALOR TOTAL ESTIMADO	TIPO DE COTA
1	"AÇÚCAR", TIPO: REFINADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BRANCO, "AÇÚCAR", TIPO: REFINADO, COMPOSIÇÃO: ORIGEM VEGETAL, SACAROSI DE CANA DE AÇÚCAR, "AÇÚCAR", TIPO: REFINADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BRANCO, 1ª QUALIDADE. Tipo cristal. Embalagem primária de 1 kg livre de impurezas, acondicionados em fardos de 10 kg. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	3,56	7.650	27.234,00	EXCLUSIVA
2	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1, embalagem primária de 1 kg, acondicionados em fardos de 30 kg. Livre de insetos e/ou impurezas, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	3,87	8.344	32.291,28	EXCLUSIVA
3	BEBIDA LÁCTEA, SABOR: MORANGO, APRESENTAÇÃO: SACO POLIETILENO, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: COM POLPA DE FRUTAS. Acondicionado em embalagem plástica, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de	LT	4,93	2.903	14.311,79	EXCLUSIVA





	produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO, com prazo de validade mínimo de 30 dias. O produto deverá ser entregue resfriado 4° a 7°c em embalagem de 01 litro.					
4	<b>BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA.</b> Embalagem primária de 400g, livre de impurezas. Validade mínima de 180 dias. Registro no Ministério da Saúde.	PCT	5,81	9.000	52.290,00	EXCLUSIVA
5	<b>CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO: INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA: COLORAU, ASPECTO FÍSICO: PÓ, TIPO: INDUSTRIAL, APLICAÇÃO: CULINÁRIA EM GERAL.</b> Embalagem primária de 100g. Livre de impurezas insetos ou microrganismo que possam torna-lo impróprio para consumo humano ou comprometer seu armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	PCT	2,58	2.881	7.432,98	EXCLUSIVA
6	<b>CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração.</b> Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	CX	4,83	3.011	14.543,13	EXCLUSIVA
7	<b>EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO: TOMATE, PRAZO VALIDADE: 12 MESES, CONSERVAÇÃO: ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES.</b> Embalagem: tetrapak de 350g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	5,42	2.992	16.216,64	EXCLUSIVA
8	<b>CARNE DE AVE IN NATURAL, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.</b> Com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagemem saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Devera constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto, n do registro no SIF, SIE ou	KG	15,13	4.409	66.708,17	PRINCIPAL





**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**



	SIM, com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.					
9	<b>CARNE DE AVE IN NATURAL, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO.</b> Com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagemem saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Devera constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto, n do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	15,13	1.470	22.241,10	RESERVADA
10	<b>LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO.</b> Com no mínimo 25g de proteína, sódio não superior a 500mg, Gorduras saturadas, abaixo de 18g e Cálcio superior a 900mg para 100g do produto. Em pacotes de 200g. Livre de impurezas e microrganismo que possam comprometer a saúde humana e seu armazenamento. Validade que deve constar nas embalagens não deve ser inferior a 6 meses da data do recebimento. Registro no Ministério da Saúde.	PCT	5,74	17.100	98.154,00	PRINCIPAL
11	<b>LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO.</b> Com no mínimo 25g de proteína, sódio não superior a 500mg, Gorduras saturadas, abaixo de 18g e Cálcio superior a 900mg para 100g do produto. Em pacotes de 200g. Livre de impurezas e microrganismo que possam comprometer a saúde humana e seu armazenamento. Validade que deve constar nas embalagens não deve ser inferior a 6 meses da data do recebimento. Registro no Ministério da Saúde.	PCT	5,74	5.700	32.718,00	RESERVADA
12	<b>MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE.</b> Embalagem primaria de 500g, acondicionados em fardos de 5 kg, livre de impurezas. Validade mínima de 120 dias. Registro no Ministério da Saúde.	PCT	4,16	9.392	39.070,72	EXCLUSIVA
13	<b>CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO INFANTIL DE ARROZ</b>	UND	15,31	6.000	91.860,00	PRINCIPAL





**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**




	<b>E AVEIA, CEREAL PREPARADO, NOME CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO.</b> Cereal infantil arroz e aveia, tipo lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 600g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.					
14	<b>CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO INFANTIL DE ARROZ E AVEIA, CEREAL PREPARADO, NOME CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO, CEREAL PREPARADO.</b> Cereal infantil arroz e aveia, tipo lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 600g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	15,31	2.000	30.620,00	RESERVADA
15	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1.</b> Embalagem plástica de 900 ml, acondicionadas em caixa com 20 unidades. Embalagem íntegra, não amassada ou danificada. Validade mínima de 120 dias. Registro no Ministério da Saúde.	GAR	5,55	707	3.923,85	EXCLUSIVA
16	<b>PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE.</b> Embalados em sacos plásticos e vedados em pacotes 500 g contendo dez unidades em cada pacote. Validade de 30 dias.	PCT	3,87	17.352	67.152,24	EXCLUSIVA
17	<b>EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) -</b> Tipo Viena, embalado em saco plástico transparente, atóxico limpo e não violável. Pacotes de 1kg. Acondicionado em embalagem plástica, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIP. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	KG	15,04	519	7.805,76	EXCLUSIVA
18	<b>FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,</b> fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos	KG	5,26	1.311	6.895,86	EXCLUSIVA





**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

	de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.						
19	<b>BOLO ALIMENTÍCIO\, SABOR: VARIADO\, TIPO: SEM RECHEIO\, PESO:250 A 400 G\, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 DIAS\, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO\, FERMENTO QUÍMICO\, AÇÚCAR E OVO</b> Produzidos semanalmente, sem conservantes e com essências de laranja, coco, baunilha e maracujá, do jeito que se faz um bolo em casa. Embalagens tipo galvanotek G 35 bolo 15 tampa alta.	UND	12,07	250	3.017,50	EXCLUSIVA	
20	<b>OVO\, ORIGEM:GALINHA\, GRUPO:BRANCO\, CLASSE: A\, TIPO: MÉDIO</b> de criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados em cartelas de 30 unidades e embalados em caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de validade de 30 dias a partir da entrega.	UND	0,75	56.010	42.007,50	EXCLUSIVA	

14.3. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

14.4. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

14.5. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração.

14.6. O prazo de vigência da contratação é até 31 de Dezembro de 2020 contados do momento da assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**15. DAS AMOSTRAS**

15.1. Após a verificação da proposta e análise da habilitação, a licitante deverá, **sob pena de**





**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

**desclassificação**, apresentar no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da notificação via sistema pelo(a) Pregoeiro(a), duas amostras de cada produto, para fins de análise e verificação, com o objetivo de atestar a equivalência e qualidade do item ofertado com o pretendido neste edital.

15.2. A licitante que vencer mais de uma cota estará obrigada a apresentar apenas por uma delas, em razão de objeto idêntico.

15.3. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, no seguinte endereço: **Av. Claudio Camelo Timbó, nº 1271, CEP 62.270-000, Centro, Hidrolândia-CE.**

15.4. As Amostras deverão ser entregues em embalagens padronizadas e apropriadas, contendo o nome da licitante, o número do pregão e deverá obedecer estritamente às exigências editalícia. As embalagens de cada uma das amostras contidas nos invólucros deverão ser idênticas às embalagens nas quais os produtos serão fornecidos.

15.5. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.

15.6. As amostras serão analisadas no dia seguinte após o término do prazo de entrega das mesmas, onde serão submetidas a análise visual, sensorial e a testes de conformidade a fim de verificar a qualidade do produto apresentado, de acordo com o descrito no Termo de Referência e com a legislação vigente de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, inclusive pelas legislações complementares como a do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO.

15.7. Poderá ser solicitado pelo Profissional Nutricionista do Município, outros documentos comprobatórios, como também, realizar visita técnica no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente.

15.8. A licitante que não entregar as amostras, ou apresentar fora do prazo anteriormente indicado, terá a proposta de preços, em relação ao item/grupo, desclassificada, sendo convocada a licitante classificada em sequência para apresentação das suas amostras no mesmo prazo inicial, contados a partir da notificação via sistema pelo(a) Pregoeiro(a) e pelo e-mail constante da sua proposta de preços, onde ocorrerão no mesmo dia.

15.9. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.

15.10. Será dada publicidade do resultado da análise das amostras através do sistema eletrônico, às **14h00m** do dia seguinte após a data prevista para análise delas, sendo permitida aos licitantes consulta ao parecer técnico constante dos autos do procedimento licitatório, ocasião em que será disposto o



*[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top and several smaller ones below.]*





prazo recursal.


15.11. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, pois essas não serão devolvidas e ficarão armazenadas no endereço onde serão entregues para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta licitação à Administração.

15.12. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

Hidrolândia-CE, 16 de junho de 2020.

  
João Paulo Alves de Souza **Chefe**  
da Equipe de Planejamento

  
Maria da Conceição Pereira de Abreu  
Membro da Equipe de Planejamento

  
Oneide Bandeira Xavier  
Membro da Equipe de Planejamento

  
Raimunda Gilda Peres Oliveira Silva  
Membro da Equipe de Planejamento