



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2021 CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL NOSSA SENHORA DO MONTESSERRATE COLÉGIO/ESCOLA ESTADUAL NOSSA SENHORA DO MONTESSERRATE COORDENAÇÃO REGIONAL DE IPORÁ/GO

Destinado exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte

PROCESSO PRINCIPAL Nº 2020.0000.605.6046

PROCESSO FILHO: 202100006038385

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, no município de Iporá, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 do Termo de Referência.

**ABERTURA:** 11 de Agosto de 2021 às 15 horas.

**Obs.** Horário de Brasília.

Nos termos do art. 25, do Decreto Estadual nº 9.666, de 21 de maio de 2020, a publicidade da presente licitação se deu por meio eletrônico via [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) em 28.07.2021, [www.educacao.go.gov.br](http://www.educacao.go.gov.br) por publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás, Diário do Estado e Diário Oficial da União em 28.07.2021.

## AVISO DE LICITAÇÃO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2021 – CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL NOSSA SENHORA DO MONTESSERRATE

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 01/2021-CONSELHO ESCOLAR-GO, torna público, para conhecimento dos interessados que está disponível no endereço abaixo ou por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) [www.seduc.go.gov.br](http://www.seduc.go.gov.br), o Edital de Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º da Lei Estadual nº 17.928/2012, oriundo do Processo da Unidade Escolar nº 2021.0000.603.8385, cujo objeto é a Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, no município de Caiapônia-GO, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 do Termo de Referência, estando a presente licitação e consequente contratação regidas pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020, e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de

**EDITAL DE  
LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO/2021**

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 01/2021-CONSELHO ESCOLAR-GO torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE, destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º da Lei Estadual nº 17.928/2012**, em sessão pública eletrônica, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), nos termos da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.307 de 23 de setembro de 1996, Lei Complementar nº 144 de 24 de julho de 2018, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução do CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais normas pertinentes à matéria, bem como das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1. CONDIÇÕES GERAIS**

- 1.1. O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela internet, no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) (art. 5º, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.2. O referido sistema eletrônico utilizará recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame (art. 5º, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.3. O pregão eletrônico será conduzido pelo Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, com apoio técnico e operacional à Superintendência Central de Compras Governamentais e Logística da Secretaria de Estado da Administração, que atuará como provedor do Sistema de Compras do Estado de Goiás (art. 12 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.4. As dúvidas quanto à operacionalização do sistema deverão ser dirigidas pelo telefone: 62.3201-8752.

**2. OBJETO**

- 2.1. Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, Av. Araguaia, nº 90, setor central, no município de **Caiapônia-GO**, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

2.2. Os quantitativos dos objetos deste Pregão encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo deste Edital, podendo ser alterado, nos termos do artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.3. Os valores de referência unitários totais, aferidos com base em pesquisa de mercado, encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo deste Edital.

2.4. Deverão ser observadas as especificações completas, condições, exigências e obrigações estabelecidas no Termo de Referência - Anexo deste Edital.

**2.5. Quando do fornecimento, as quantidades poderão ser alteradas para mais ou para menos, bem como as datas podem ser modificadas de modo que atendam às necessidades da Unidade Escolar, de acordo com a demanda mensal, tendo em vista o cenário de pandemia provocado pelo Coronavírus (Covid-19).**

2.5. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante do Edital e seus anexos e a descrição do objeto constante nos sites [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.desenvolvimento.go.gov.br](http://www.desenvolvimento.go.gov.br), prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital e seus anexos.

### 3. DO LOCAL, DATA E HORA

3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública eletrônica, por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no dia **11.08.2021** a partir das **15h** horas, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

3.2. As Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas, por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no período compreendido entre o dia **28.07.2021** até às **14h59min** do dia **11.08.2021**. **O encaminhamento das propostas comerciais: é a partir da data de divulgação do Edital até a data e horário da sessão de abertura** (art. 26, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);

3.3. A fase competitiva do lance terá início às **15h10min** do dia **11.08.2021** e terá duração de **10 (dez)** minutos;

3.3.1. Será iniciado o procedimento de encerramento a partir das **15h20min**, na forma do item 9.10 e subitens seguintes deste Edital.

3.4. Todas as referências de tempo contidas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF (UTC-03:00) e dessa forma serão registradas no sistema eletrônico em documentação relativa ao certame.

3.5. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, devendo observar rigorosamente os prazos limites (data e horário) para recebimento das propostas, bem como para início da sessão de disputa de preços, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

### 4. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1. Qualquer pessoa ou licitante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Edital e seus anexos.

4.2. Os pedidos de esclarecimento ou impugnação deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (dias) úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, por meio de documento devidamente assinado e redigido em papel timbrado (caso seja empresa), a ser encaminhado por meio do sistema [Comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) (art. 23 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

4.2.1. Não serão aceitas as impugnações recebidas pelo Pregoeiro ou pela Equipe de Apoio após o prazo definido no item 4.2.

4.2.2. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento do pedido (art. 23, §1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);

4.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame (art. 24, § 1º, do Decreto nº 10.024/2019), exceto as hipóteses descritas no item 4.4 (art. 24, §3º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);

4.4. Possíveis retificações do Edital, por iniciativas de ofício ou provocadas por eventual procedência de impugnação, serão publicadas, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido e sendo designada nova data para a realização do certame caso a modificação altere a formulação das propostas.

4.5. As respostas às impugnações e esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão anexadas nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado e serão divulgadas pelo sistema e vinculadas aos participantes e administração (art. 23, §2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

### 5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

#### 5.1. Poderão participar do Pregão:

5.1.1. Doramopertinente ao seu objeto, legalmente constituídas;

5.1.2. Que atendam as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;

5.1.3. Empresa que estejareunida em consórcio, conforme art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93;

5.1.4. Que estejam previamente credenciadas no [Comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br)

5.1.5. Com o requisito de participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.1.6. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas. O Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate não será, em nenhuma hipótese, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

#### 5.2. Não poderão participar deste Pregão:

- 5.2.1. Empresa suspensa perante o CADFOR, durante o prazo da sanção aplicada;
- 5.2.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar como Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;
- 5.2.3. Empresa impedida de licitar ou contratar como Estado de Goiás e Governo Federal, durante o prazo da sanção aplicada;
- 5.2.4. Empresa proibida de contratar como Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- 5.2.5. Empresa proibida de contratar como Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- 5.2.6. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 5.2.7. Empresa cujos estatutos ou contratos sociais não sejam pertinentes e compatíveis com o objeto deste Pregão;
- 5.2.8. As Empresas em Recuperação Judicial que tiver a Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatórios, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e de comprovação de acolhimento judicial do Plano de Recuperação, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 11.101/05, em caso de recuperação judicial; ou homologação judicial do Plano de Recuperação, no caso de recuperação extrajudicial, de forma a possibilitar a habilitação de maior número de empresas, NÃO SERÁ IMPEDIDA DE PARTICIPAR.**

5.2.9. Também não poderá participar direta ou indiretamente da licitação, da execução dos serviços e do fornecimento de bens e serviços necessários, conforme o artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93:

I. O autor do Termo de Referência, pessoa física ou jurídica; e

II. Empresa que possua em seu quadro societário ou de pessoal servidores públicos do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Monte Serrate, bem como empresa que possua proprietário, sócio ou dirigente que seja cônjuge ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau com servidores públicos deste Conselho Escolar.

5.2.9.1. Considera-se participação indireta, para fins do disposto no subitem 5.2.9, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do Termo de Referência e a licitante, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

5.2.9.2. O disposto no item 5.2.9 aplica-se também aos membros da Comissão de Licitação, ao Pregoeiro e à Equipe de Apoio.

## **6. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO, FAVORECIDO E SIMPLIFICADO CONCEDIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

6.1. Em cumprimento às disposições da Lei Complementar nº 123/2006, serão assegurados os seguintes benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

I. Prazo para regularização de restrição na comprovação de regularidade fiscal/ou trabalhista na forma do item 11.16 deste Edital, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 147/2014;

6.2. Afirmação de declaração ou não apresentação de documentação comprobatória quando solicitada implicar na abertura de processo administrativo e a consequente aplicação da sanção escabíveis.

## **7. DO CADASTRAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET.GO**

7.1. É condição obrigatória para a participação neste Pregão que o interessado realize o credenciamento no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Estado de Administração (SEAD) no endereço eletrônico [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), bem como providenciar o envio de toda a documentação exigida, até o 5º (quinto) dia útil anterior à data prevista para o registro das propostas, nos termos da Instrução Normativa nº 004/2011-GS/SEGPLAN.

7.1.1. Não havendo pendências documentais, o CADFOR homologará o cadastro no prazo de até 04 (quatro) dias úteis consecutivos, contados do recebimento da documentação completa, excluindo-se o dia de entrega e considerando os prazos apenas nos dias em que houver expediente regular e integral na SEAD.

7.1.2. O simples pré-cadastro no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) não dará direito à licitante de credenciar-se no sistema, em razão do bloqueio inicial dos logins em não cadastrados. O CADFOR só realizará o desbloqueio dos logins após a homologação do cadastro, cujo registro passará a ter status "homologado".

7.1.3. O credenciamento implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para a realização das operações inerentes a este Pregão Eletrônico

7.2. Informações complementares para o cadastro no CADFOR poderão ser obtidas através dos telefones (62) 98304-9641.

7.3. Os interessados poderão se valer do SICAF – Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores da Administração Federal ou de outros cadastros que atendam aos requisitos previstos na legislação geral. Neste caso, deverão solicitar ao CADFOR seu cadastramento simplificado – apresentado o respectivo certificado de registro cadastral devidamente regular – e estarão dispensados de apresentar toda a documentação abrangida pelo referido cadastro, e seu registro passará a ter status "credenciado".

7.4. Se o licitante que optou pelo cadastramento simplificado registrar-se no sistema, deverá o mesmo providenciar sua inscrição completa no CADFOR, como condição obrigatória para a contratação.

7.5. O uso do sistema de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Monte Serrate, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido do sistema, ainda que por terceiros.

7.6. Caberá à licitante comunicar imediatamente o provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a invariabilidade do uso do sistema, para imediata bloqueio de acesso.

## 8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Nos termos do Art. 19, II, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, após a divulgação do edital no site eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente** com os **documentos de habilitação** exigidos no edital, **proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da documentação.
- 8.2. O envio da proposta acompanhado dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. Só será aceito a proposta para cada item/ lote de interesse do licitante.
- 8.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do CRC do CADFOR, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.
- 8.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema (art. 26, § 6º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 8.7. 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.
- 8.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificados somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.9. Os **documentos complementares à proposta e à habilitação**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo estipulado no § 2º, do art. 38, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, descrito no item.

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

- 9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (art. 28 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (art. 28, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente (**intervalo mínimo de R\$ 0,10 (dez centavos)**) por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro (art. 30, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **menor preço por lote**.
- 9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos (**intervalo mínimo de R\$ 0,10 (dez centavos)**), observando o horário fixado para a abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital (art. 30, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema. ver § 3º, art. 30, Decreto Estadual nº 9.666/2020
- 9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir o melhor ofertado deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.
- 9.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 9.10. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações (art. 31, inciso I, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.10.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará **10 (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 (art. 32, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.10.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 9.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida na alínea anterior, a sessão pública será encerrada automaticamente (art. 32, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.11. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Administração do sistema comprasnet.go (art. 35 do Decreto Estadual nº9.666/2020);

9.12.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

9.15. 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.

9.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação (art. 35 do Decreto Estadual nº9.666/2020).

9.17. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

9.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá como o valor de sua proposta.

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

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

1. no país;
2. por empresas brasileiras;
3. por empresas que investam pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para a reabilitada da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.21. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contra proposta a licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que se obtenha o melhor preço, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital (art. 38, caput, do Decreto Estadual nº9.666/2020).

9.23. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes (art. 38, § 1º, do Decreto Estadual nº9.666/2020).

9.24. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados (art. 38, § 2º, do Decreto Estadual nº9.666/2020).

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

## 10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 39 do Decreto Estadual nº9.666/2020.

10.2. Será desclassificada a proposta ou lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018-TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório de licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração. Para efeito de comprovação de adequabilidade, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- I. Questionamento ao licitante para a apresentação de justificativa e comprovação em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
  - II. Pesquisa em órgãos públicos ou empresas privadas;
  - III. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha ou tenha celebrado com a Administração ou com iniciativa privada;
  - IV. Pesquisa de preço no mercado;
  - V. Verificação de notas fiscais de outros fornecimentos executados pelo proponente;
  - VI. Estudos setoriais;
  - VII. Consulta às Secretarias de Fazenda Federal, Estadual ou Municipal;
  - VIII. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a execução do objeto; e
  - IX. Demais diligências que por ventura se fizerem necessárias.
- 10.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a adequabilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

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

10.5. O Pregoeiro deverá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de no **mínimo 2 (duas) horas a 4 (horas)**, sob pena de não aceitação da proposta (art. 38, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

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

10.6. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital (art. 43, § 4º, do Decreto Federal nº 10.24/2019).

10.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade (art. 48, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

10.8. O Pregoeiro **deverá** encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contra proposta o licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital (art. 38, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

10.8.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada (art. 38, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

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

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

## 11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação onerosa ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

11.1.1. CRC do CADFOR ([www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br));

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

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

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

11.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do CRC do CADFOR, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

11.3.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do CRC do CADFOR para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

11.4. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sites eletrônicos oficiais e emissão de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 44, § 3º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020.

11.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **4 (quatro) horas**, sob pena de inabilitação.

11.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digítals quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

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

11.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11.9. Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, no termo deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:



#### 11.10. Habilitação jurídica:

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

11.10.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação oficial é condicionada à verificação da autenticidade no site [www.portaldomicroempreendedor.gov.br](http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br);

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

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

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

11.10.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivada na Junta Comercial ou inscrita no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

11.10.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Decreto de autorização, devidamente publicado e o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.;

11.10.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### 11.11. Regularidade fiscal e trabalhista:

11.11.1. A regularidade fiscal e trabalhista será comprovada mediante a apresentação de:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ do Ministério da Fazenda.

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente a sua atividade e compatível com o objeto licitado.

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Pública Federal** por meio de Certidão Conjunta emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal do Brasil, relativa à Dívida Ativa da União e aos tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS, por meio de Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pelo Ministério da Fazenda – Secretaria da Receita Federal do Brasil.

**OBS: As comprovações pertinentes aos itens “c” e “d” serão alcançadas por meio de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.**

e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão Negativa de Débito e Dívida Ativa expedida pela Secretaria de Estado da Economia ou equivalente da Unidade da Federação onde a Licitante tem sua sede.

f) Prova de regularidade para com a **Fazenda Pública do Estado de Goiás**, por meio de Certidão de Débito Inscrito em Dívida Ativa – Negativa, expedida pela Secretaria de Estado da Economia.

g) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal (Tributos Mobiliários)**, por meio de Certidão expedida pela Secretaria de Finanças do Município ou equivalente onde a Licitante tem sua sede.

h) Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, por meio do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF.

i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011.

j) Certidão Negativa de Suspensão e/ou Impedimento de Licitar ou Contratar com a Administração Pública, nos termos do § 4º, art. 5º, do Decreto Estadual nº 7.425/2011.

k) Caso a participação no certame sejadamatrix, com possibilidade de que a execução do objeto licitado se japor filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal e trabalhista deverá ser de ambas.

11.11.2. Será admitida a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei.

#### 11.12. Qualificação Econômico-Financeira

11.12.1. A qualificação econômico-financeira será comprovada mediante a apresentação de:

a) Balanço Patrimonial e demonstração contábil do último exercício social, já exigíveis na forma da lei, que comprove a boa situação financeira do proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a.1) O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando obrigatoriamente, o número do livro diário e folha em que o mesmo se acha transcrito. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

a.2) O referido balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de “Recibo de entrega de livro digital”. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

a.3) Quando Sociedade Anônima – S.A., o balanço patrimonial deverá estar devidamente registrada na Junta Comercial ou vir acompanhada da Certidão da Junta Comercial que ateste o arquivamento da ata da Assembleia Geral Ordinária de aprovação do Balanço Patrimonial, conforme prevê o § 5º do artigo 134, da Lei nº 6.404/76.

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, e deverá, preferencialmente, ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade e pelo diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investida, a ser aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP) \geq 1</math></li> <li>• <math>ILC = (AC) / (PC) \geq 1</math></li> <li>• <math>ISG = AT / (PC + ELP) \geq 1</math></li> </ul> | <p><b>Onde:</b></p> <p>ILG = índice de liquidez geral</p> <p>ILC = índice de liquidez corrente</p> <p>ISG = índice de solvência geral</p> <p>AT = ativo total</p> <p>AC = ativo circulante</p> <p>RLP = realizável a longo prazo</p> <p>PC = passivo circulante</p> <p>ELP = exigível a longo prazo</p> <p>PL = patrimônio líquido</p> |
|---|--|

b.1) A Licitante que apresentar resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no subitem anterior, quando da sua habilitação, estará inabilitada, exceto se comprovar capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação que estará dispensada de apresentação dos referidos índices.

b.2) Na form do Decreto Estadual nº 7.804 de 20 de fevereiro de 2013, na habilitação e licitação referente a fornecimento de bens para pronta entrega ou locação de materiais, **não** será exigida de **microempresa ou da empresa de pequeno porte** a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

c) Das empresas constituídas no ano em exercício independentes de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o exigido na alínea "a" acima.

d) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial (ou equivalente, na forma da Lei) expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da Licitante ou site eletrônico, com indicação do prazo de validade e não havendo somente será aceita com **data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta**. Se a Comarca possuir mais de um Cartório Distribuidor, deverá ser apresentada Certidão de todos os Cartórios Distribuidores existentes na Comarca. **Caso a participação não seja filial, a Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial deverá ser da filial da matriz.**

### 11.13. Qualificação Técnica

11.13.1. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de:

a) No mínimo **01 (um) atestado** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a Licitante já forneceu, satisfatoriamente, **objeto compatível** com o desta licitação. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo: o nome da empresa/órgão contratante, o nome do responsável por sua emissão e telefone para contato, caso necessário. O Pregoeiro (a) poderá determinar qualquer diligência que entender necessária para verificar a autenticidade e legitimidade do atestado ou de qualquer documento que lhe suscitar dúvidas.

b) **Alvará da Vigilância Sanitária**, emitida pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, no prazo estabelecido oficialmente, **demonstrando que a empresa está apta para o seu funcionamento e regular comercialização do produto pertinente ao objeto da licitação (alimentos de origem vegetal, animal, mineral ou processado)**. O Alvará mencionado acima terá validade até o dia 31 de dezembro do ano da contratação.

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

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

11.15. A declaração do vencedor a conterá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

11.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de

5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, com provar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerido pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.16.1. O tratamento favorecido previsto nos subitem anteriores somente será concedido se a microempresa e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentação fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.

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

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

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

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

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

## 12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

12.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventuais sanções à Contratada, se fornocer o descumprimento (art. 50, V, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

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

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

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

12.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor dos documentos complementares e se estiverem disponíveis na internet, após a homologação.

12.7. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

12.8. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

12.9. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

12.10. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidas na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título.

12.11. Todas as empresas deverão cotar seus preços com todos os tributos cabíveis inclusos, bem como todos os demais custos diretos e indiretos necessários ao atendimento das exigências do Edital e seus anexos. **Entretanto, as empresas enquadradas no regime normal de tributação (empresas não optantes do simples), estabelecidas em Goiás, deverão registrar a proposta com preços desonerados do ICMS** conforme disposições do Art. 6º, Inc. XCI do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás - RCTE, que concede isenção do ICMS nas operações e prestações internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por órgãos da Administração Pública Estadual Direta e suas fundações e autarquias, ficando mantido o crédito, observado, dentre outras coisas, à transferência do valor correspondente ao ICMS ao adquirente mediante a redução do preço do bem, mercadoria e serviço, devendo a redução ser demonstrada no documento fiscal.

12.12. Por determinação da Procuradoria-Geral do Estado através de seu Despacho "AG" nº 1203/2013, para as empresas estabelecidas em Goiás que se enquadrem na situação do item 12.11, as propostas comerciais, enviadas pelas empresas detentoras das melhores ofertas após a fase de lances, deverão conter, obrigatoriamente, além do preço normal de mercado dos produtos ou serviços ofertados (valor bruto), o preço resultante da isenção do ICMS conferida (valor líquido), que deverá ser o preço considerado como base de julgamento. **O valor líquido será aquele registrado no sistema ComprasNet.GO**, e será considerado como base para etapa de lances. O valor bruto (com ICMS) servirá apenas para a efetivação da análise do desconto concedido.

12.13. A proposta deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

1. Nome da empresa, CNPJ, endereço, fone/fax, nº da conta corrente, Banco, nº da agência, nome do responsável que assinará o contrato;
2. Para as empresas estabelecidas em Goiás, deverá ser informada na Proposta se a empresa é contribuinte do ICMS e se é optante do SIMPLES

3. n.º do Pregão; n.º do item ou n.º do lote que se refere
4. Preço em Real, unitário e total, com no máximo duas casas decimais, no qual deverão estar incluídas todas as despesas que influam nos custos. No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso, prevalecerá esse último. O preço apresentado deverá ser a que resultar da fase de lance e/ou negociação como (a) Pregoeiro(a);
5. Descrição do objeto ofertado, com a quantidade, especificação da marca, que deverá ser a mesma informada quando do cadastramento da proposta no sistema;
6. Prazo de validade da **proposta de 120 (cento e vinte) dias**, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico. Caso não apresente prazo de validade será esse considerado;
7. Data e assinatura do responsável.
8. Indicação expressa do nome do signatário que assinará o contrato.

#### 12. 14. A proposta deverá estar acompanhada dos seguintes documentos:

I. Planilha de Custos e Formação de Preços, detalhando os custos que compõem os preços propostos para contratação;

12.15. Caso julgue necessário, o Pregoeiro encaminhará a proposta comercial à unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência, para análise e manifestação quanto à aceitabilidade das especificações técnicas;

12.16. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar as informações prestadas pelo licitante em sua proposta e em eventuais documentos a ela anexados, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta.

12.17. O ônus da exequibilidade da proposta caberá exclusivamente ao licitante, caso solicitado pelo Pregoeiro.

#### 13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Declarado o vencedor decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista do licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de **10 (dez) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretender recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema (art. 45, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

13.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará o mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.2.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará decadência do direito de recurso, conforme § 3º do Art. 45 do Decreto Estadual nº 9.666/2020.

13.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (art. 45, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

13.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento (art. 45, § 4º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

13.5. Não serão conhecidas as intenções de recursos, razões e contrarrazões, interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados pelo chat, por fax, correios ou entregues pessoalmente.

13.6. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo para o item que disser respeito.

13.7. O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade competente para apreciação serão realizados pelo Pregoeiro no prazo de até 3 (três) dias úteis, podendo esse prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo. O encaminhamento à autoridade superior será apenas se o Pregoeiro, justificadamente, não reformar sua decisão.

13.8. A autoridade competente terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso, podendo esse prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo, devidamente comprovado.

#### 14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

14.2.1. A convocação será por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fax-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14.2.2. A convocação feita por e-mail ou fax-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADFOR, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## 15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 15.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro às licitantes vencedoras dos respectivos itens/lotos, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
- 15.2. A homologação da presente licitação compete ao Presidente do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate (art. 46 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

## 16. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

- 16.1 Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, a Licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação.
- 16.1.1 Nos termos do art. 6º, inc. I, da Lei Estadual nº 19.754/17, para fins de assinatura do contrato será efetuada Consulta ao CADIN ESTADUAL – Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais, não podendo a empresa constar como inclusas no mesmo.
- 16.2. Certidão negativa/positiva de penalidades ([www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br)).
- 16.3. Homologada a licitação, será emitida Nota de Empenho em favor da licitante vencedora, que será convocada para assinar o contrato no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua convocação (que poderá ser realizada via fax, correio ou e-mail), podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que ocorra motivo justificado, nos termos do art. 64, §1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 16.4. A licitante vencedora deverá providenciar sua inscrição no Cadastro de Fornecedores – CADFOR no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), com a entrega dos documentos solicitados pelo setor competente nos termos da Instrução Normativa nº 004/2011-GS/SEGPLAN, como condição obrigatória para a sua contratação, e entregar o consequente Certificado de Registro Cadastral – CRC, no mesmo prazo para assinatura do contrato, nos termos do item 16.1 deste Edital.
- 16.4.1. Não havendo pendências documentais, o CADFOR homologará o cadastro no prazo de até 04 (quatro) dias úteis consecutivos, contados do recebimento da documentação completa, excluindo-se o dia de entrega e vencendo os prazos apenas nos dias em que houver expediente regular integral na SEAD.
- 16.4.2. Informações complementares para o cadastro no CADFOR poderão ser obtidas por meio dos telefones (62) 98304-9641.
- 16.5. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular ou não assinar o termo de contrato ou retirar instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, cumpridas as exigências habilitatórias, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados em conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 16.6. Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquela melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximar o preço ofertado inicialmente.
- 16.7. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o termo do contrato caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas em lei, exceção feita às licitantes que se negarem a aceitar a contratação fora da validade de suas propostas.
- 16.8. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, a licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação. Se, por ocasião da assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Estadual, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por meios eletrônicos, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 16.9. No momento da contratação, o usuário deverá estar devidamente cadastrado no sistema de informações, sempre que a Administração requerer, a Contratada deverá apresentar relação de todos os sócios que compõem seu quadro social.
- 16.10. Para fins de assinatura do contrato, será obrigatório o cadastro de usuário externo no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, conforme a Instrução Normativa nº 008/2017-SEGPLAN.**
- 16.11. Para se cadastrar, o usuário externo deverá acessar o site: [http://sei.goias.gov.br/como\\_se\\_cadastrar.php](http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php) e seguir todas as orientações ali dispostas.
- 16.12. A gestão do Sistema Eletrônico de Informações – SEI é realizada pela Secretaria de Estado de Administração - SEAD. Para mais informações quanto ao cadastro, entrar em contato nos telefones (62) 3201-6507 / 3201-6555 / 3201-6565 / 3220-8752 ou e-mail: [sei@sead.go.gov.br](mailto:sei@sead.go.gov.br)

## 17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 17.1. O referido contrato administrativo será celebrado após o término dos procedimentos licitatórios e sua homologação e adjudicação e terá prazo de vigência de 7 (sete) meses, iniciando-se a contagem do prazo no momento da assinatura.

## 18. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 18.1. A fiscalização do Contrato será composta por uma comissão de três ou mais servidores a serem indicados pelo Conselho Escolar de cada Unidade Escolar, instituídos por Portaria de Gestão;
- 18.2. A publicação da portaria será feita pelo Presidente do Conselho nos mesmos moldes da atual Portaria da Comissão Especial de Licitação.

## 19. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS

19.1. Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, conforme disposto no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

19.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto contratado até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no §1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93.

19.3. Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem limite de 25%, unilateralmente, do valor inicial atualizado.

## 20. DOREAJUSTE DE PREÇOS

20.1. Os preços serão fixos e irreajustáveis face ao que dispõe a legislação vigente.

## 21. DAS SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Em consonância com o Art. 78, caput, da Lei Federal nº 8.666/93, não será admitida a subcontratação do objeto da licitação.

## 22. DA RESCISÃO CONTRATUAL

22.1 –

O Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE ou bilateralmente por mútuo acordo entre as partes, atendidas as premissas de fato e de direito.

22.2 – De acordo com o art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, são motivos de rescisão do contrato:

I – Não o cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II – Ocumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III –

Atentação do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

IV – O atraso injustificado no início do fornecimento;

V – A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

VI –

A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital do contrato;

VII –

O atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93; IX –

A decretação de falência ou instauração de insolvência civil;

X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

XII –

Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII –

A suspensão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato até o limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

XV – O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

XVII – A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

XVIII – Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, sempre juízo das sanções penais cabíveis;

**Parágrafo único: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.**

## 23. DOPAGAMENTO

23.1. Após a entrega dos produtos, a contratada deverá protocolizar a Nota Fiscal/Fatura correspondente no Conselho Escolar.

23.2. Deverá ser indicado, no corpo da Nota Fiscal ou Fatura, o número do processo de contratação do Conselho Escolar a que se refere, para facilitar a remessa do documento para a prestação pelo Gestor.

23.3. Somente será efetuado o pagamento da parcela contratual executada mediante emissão de Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada por quem de direito, nestes casos o Presidente do Conselho.

23.4 O pagamento será efetuado **exclusivamente** em conta jurídica da empresa contratada, no prazo de 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de **Transferência Bancária**, contendo as respectivas **Notas Fiscais Eletrônicas**, devidamente atestadas por quem de direito, uma

vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar (NOME DO CONSELHO), para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019.

23.5. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado no item 23.4 passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

23.6 O Conselho Escolar (NOME DO CONSELHO), pagará, à contratada, o valor do fornecimento, em parcelas mensais de acordo com o Edital, mediante apresentação das certidões **ATUALIZADAS** de regularidade fiscal e trabalhista da Contratada, tendo em vista o seu dever, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

23.7. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto perdurar a pendência em relação à parcela correspondente ou em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

23.8. Caso haja previsão nas leis fiscais vigentes, o Conselho Escolar efetuará as devidas retenções nos pagamentos.

23.9. Ocorrendo atraso no pagamento em que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, a CONTRATADA fará jus à compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$EM = N \times Vp \times (I/365)$  onde:

EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Número de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento até a data do efetivo pagamento; Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBSG) / 100.

23.10. Para a emissão da Nota Fiscal/Fatura, o número do CNPJ do CONSELHO ESCOLAR é 00.000.000/0000-00.

## 24. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS PRODUTOS E NORMATIZAÇÃO

24.1 Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser **novos e originais** não sendo aceito em hipótese alguns produtos reaproveitados e/ou falsificados, sob pena de afastamento do certame e aplicação das penalidades cabíveis;

24.2 Os produtos supramencionados, objeto do presente Termo de Referência, devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras. Além das especificações constantes deste termo de referência, ainda atenderá a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

24.3 Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades;

24.4 No ato da entrega, nenhum dos produtos poderá estar com mais de 60 dias de fabricação;

24.5 Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo de 3 (três) meses a contar a data do recebimento.

## 25. DAS AMOSTRAS – PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

25.1 As amostras só poderão ser exigidas do licitante classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 43, inciso XI, do Decreto Estadual nº 9.666/2020;

25.2 É facultativo à administração a solicitação de amostra, que deverá ser apresentada a partir da solicitação, em local a ser determinado pela Unidade de Execução (Unidade Escolar), as mesmas deverão ser solicitadas a depender da marca, caso seja uma marca pouco conhecida, havendo a necessidade de avaliação e certificação da qualidade e deverão ser apresentadas em 3 dias úteis após a convocação;

25.3 A(s) amostra(s) deverá(ão) ser(em) apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) documento(s) que comprove(m) conter(em) as características especificadas. O(s) documento(s) pode(m) ser prospectos, catálogos ou desenhos do(s) material(is) e, ainda, a indicação do item, amarrado ao produto, referências de seu fabricante e nome e CNPJ do fornecedor.

25.4 O(s) produto(s) apresentado(s) como AMOSTRA(S) poderá(ão) ser aberto(s), manuseado(s), desmontado(s), receber cortes, seções, vincos ou movimentos nas peças, se necessário, sendo devolvido(s) ao fornecedor no estado em que se encontrar(em) ao final da avaliação técnica.

25.5 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados no Termo de Referência e os atributos sensoriais que envolvem análises de cunho subjetivo verificando aparência, cor, sabor, textura e cheiro.

25.6 Serão nomeado, pelo Conselho, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e deverá constar no autos;

25.7 O responsável pelo recebimento deverá documentar nos autos, de imediato, o recebimento das amostras, e emitir o Parecer Técnico das Amostras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a entrega das amostras;

25.8 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então solicitada e examinada a amostra das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação, no mesmo prazo constante.

## 26. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

26.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

26.2 A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;



26.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes no Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratar realizarmos que se referirem ao atendimento do objeto;

26.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

26.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente a quele descrito no Termo de Referência e, por conseguinte, no CONTRATO e Notade Empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso da queles.

## 27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

27.1 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

27.2 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujos cópias serão encaminhadas à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

27.3 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos.

## 28. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

28.1. A despesa decorrente da presente licitação ocorrerá, no exercício de 2021, à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

### FNDE

| Dotação Orçamentária                       | Níveis de Ensino - FNDE   |
|--|---|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-E. Fund. Municipalização)   |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (367-Educação Especial)          |

### PROTEGE

| Dotação Orçamentária                       | Níveis de Ensino - PROTEGE  |
|--|---|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-E. Fund. Municipalização)   |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (367-Educação Especial)          |

Obs.: A Unidade Escolar deverá excluir a dotação orçamentária referente a clientela que a Unidade não atende.

28.2. Para o exercício subsequente serão alocados recursos em dotação orçamentária própria para o custeio dessas despesas.

## 29. DAS PENALIDADES

29.1. O Fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não manter a proposta, não honrar o conteúdo da proposta ofertada, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado junto ao CADFOR/SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sempre que as multas previstas nos itens seguintes e das cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

29.1.1 As sanções descritas no item 29.1 também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, empregados para o registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido ou com justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

29.1.2 As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, facultada a ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato;

29.1.3 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida aos seguintes limites máximos:

29.1.3.1 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive em caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

29.1.3.2 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado;

29.1.3.3 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

29.1.4 A suspensão de participação em licitação ou impedimento de contratar com a Administração de serão os seguintes prazos:

I – 6 (seis) meses, nos casos de:

a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;

II – 12 (doze) meses, nos casos de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens; III –

24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação no âmbito da administração estadual;

d) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

29.1.5 A penalidade de ser o obrigatoriamente registrada junto ao CADFOR;

29.1.6 A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmentes devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

29.1.7 Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita ainda às penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis.

### 30. DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

30.1. As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

### 30. DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

30.1. Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, caso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, notadamente os direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se desde já para o seu julgamento a CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando a esta os poderes para indicar o árbitro e renunciando expressamente à jurisdição tutelada do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos.

### 31. DISPOSIÇÕES GERAIS

31.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra. Após o registro da proposta no sistema, não serão aceitas alegações de desconhecimento.

31.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firme a veracidade e a validade das propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

31.3. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

31.4. As licitantes deverão acessar diariamente o site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) fim de tomar ciência dos comunicados de eventuais alterações no Edital e informações sobre o andamento da realização da sessão do Pregão.

31.5. O atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

31.6. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como não importem vantagem a algum dos licitantes em detrimento dos demais.

31.7. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento **promover diligência** destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

31.8. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

31.9. Caberá à empresa 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.

31.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Conselho Escolar.

31.11. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou da execução do objeto licitado.

31.12. A empresa Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato e execução do objeto licitado, em compatibilidade com a obrigação esporela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

31.13. Em consonância com o Art. 78, caput, da Lei Federal nº 8.666/93, não será admitida a subcontratação do objeto da licitação.

31.14. O Conselho Escolar reserva-se o direito de alterar as condições deste Edital e abrir prazo para apresentação de propostas, quando a alteração afetar a formulação da proposta.

31.15. O Presidente do Conselho Escolar compete **ANULAR** este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e **REVOGAR** o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fatos supervenientes, mediante ato escrito e fundamentado (art. 51 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

31.16. A anulação do Pregão induz ao contrato.

31.17. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da Contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato (art. 51, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

31.18. Havendo indícios de conluio entre as licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, o Conselho Escolar comunicará os fatos verificados à Procuradoria Geral do Estado - PGE e ao Ministério Público Estadual, para as providências devidas.

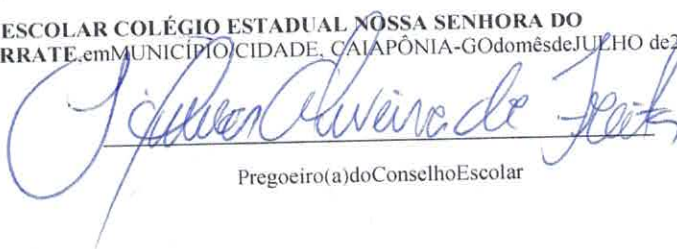
31.19. Para as questões resultantes deste instrumento, fica eleito o foro da Comarca de Goiânia-GO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a setornar.

## 32. ANEXOS

32.1. São partes integrantes deste Edital, os anexos seguintes:

- ANEXO I – Termo de Referência
- ANEXO II – Modelo de Declaração
- ANEXO III – Modelo de Declaração de Enquadramento na Lei Complementar nº 123/2006
- ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços
- ANEXO V – Minuta Contratual
- ANEXO VI – Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA)

CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL NOSSA SENHORA DO  
MONTESSERRATE, em MUNICÍPIO/CIDADE, CAIAPÔNIA-GO, em 08 de JULHO de 2021.



Pregoeiro(a) do Conselho Escolar

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, no município de Caiapônia-GO, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 deste termo.

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede pública de ensino do Estado de Goiás, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.2 Promover o fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar cuja finalidade é a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, junto à Unidade Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate do município de Caiapônia, nos termos normatizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Estudantil - FNDE. Para atender o calendário escolar do SEGUNDO SEMESTRE DE 2021.

### 3. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS

## 4. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E VALORES

## 4.1 LOTEI - PANIFICADOS

| ITEM | UNIDADE | GÊNERO SALIMENTÍCIOS         | DISCRIMINAÇÃO  | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------|------------------------------|--|------------|----------------|-------------|
| 1    | KG      | AMERICANO DE PRESUNTO QUEIJO | Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentando textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.                           |            |                |             |
| 2    | KG      | BISCOITO DE QUEIJO           | Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, farinha integral de soja; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |            |                |             |
| 3    | KG      | BOLO PRONTO VÁRIO SABORES    | Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes.<br><br>O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.    | 50         | 15,29          | 764,50      |
| 4    | KG      | BROA DE MILHO                | Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada em embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação e validade do lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação. |            |                |             |
| 5    | KG      | ENROLADINHO DE QUEIJO        | Salgado assado enroladinho de queijo apresentando textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá  |            |                |             |

|    |    |  |   |  |  |  |
|----|----|--|---|--|--|--|
|    |    |  | ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |  |  |  |
| 6  | KG | ENROLADINHO<br>DESALSICHA                | Salgado assado enroladinho e salsicha apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca outorrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |  |  |  |
| 7  | KG | ESFIRRA CARNE<br>OU FRANGO               | Salgado assado esfirra de frango, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca outorrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |  |  |  |
| 8  | KG | PÃO<br>(CAREQUINHA,<br>MILHO<br>ESOVADO) | Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e cor alado. Unidade de 50g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |  |  |  |
| 9  | KG | PÃO CARECA                               | Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |  |  |  |
| 10 | KG | PÃO CASEIRO                              | Pão caseiro de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados os pães malassados, queimados, amassados, achatados, "embatutados com aspecto de massa pesada" e de características organolépticas anormais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. O prazo de validade do produto |  |  |  |

|    |     |               |   |    |       |        |
|----|-----|---------------|---|----|-------|--------|
|    |     |               | deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.  |    |       |        |
| 11 | PCT | PÃO DE FORMA  | Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo mínimo de validade 7 dias após recebimento.                               |    |       |        |
| 12 | KG  | PÃO DE QUEIJO | Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após a data de fabricação. |    |       |        |
| 13 | KG  | PÃO DOCE      | Farinha de trigo e/ou misturada e outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e corado. Unidade de 50g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.  |    |       |        |
| 14 | KG  | PÃO FRANCÊS   | Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, cascata decorada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.   | 80 | 10,49 | 834,40 |
| 15 | KG  | PÃO MANDI     | Farinha de trigo e/ou misturada e outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.   |    |       |        |

|                                     |    |         |   |  |  |          |
|-------------------------------------|----|---------|---|--|--|----------|
| 16                                  | KG | ROSCA   | De ótima qualidade, integroproduzida de forma artesanal que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária.<br>Peso por unidade 50 g.<br>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formigas). O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. |  |  |          |
| 17                                  | KG | TORRADA | Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após entrega.  |  |  |          |
| <b>VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 01</b> |    |         |   |  |  | 1.598,90 |

#### 4.2 LOTE2- AÇOUGUE

| ITEM | UNIDADE | GÊNERO<br>ALIMENTÍCIOS | DISCRIMINAÇÃO  | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|---------|------------------------|--|------------|-------------------|----------------|
| 1    | KG      | BACON                  | Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito desódio, antioxidante: eritorbatos de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Válido no mínimo por 6 meses após a data de entrega.   |            |                   |                |
| 2    | KG      | CALABRESA              | Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada): preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem: com diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produtor, selo do SIF, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega, empacotada a vácuo. Transporte: veículo com carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária. |            |                   |                |
| 3    | KG      | CARNE BOVINA<br>DE 1ª  | Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de  |            |                   |                |

|   |    |   |   |    |       |          |
|---|----|---|---|----|-------|----------|
|   |    | PATINHO(MOÍDA,CUBOS OUISCAS)                      | gordura com apresentação devendo ser em cubos de aproximadamente 03cmX02cm, congelada em temperatura de -10°C a -25°C (IN nº 83 de 21/11/03 – MAPA). Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega  |    |       |          |
| 4 | KG | CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)   | Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, ausência de parasitas e larvas, isentada de cartilagens e ossos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega |    |       |          |
| 5 | KG | CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)        | Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, ausência de parasitas e larvas, isentada de cartilagens e ossos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega | 70 | 32,96 | 2.307,20 |
| 6 | KG | CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OUISCAS) | Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, ausência de parasitas e larvas, isentada de cartilagens e ossos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega |    |       |          |
| 7 | KG | CARNE BOVINA DE 2ª                                | Carne tipo SEC A no máximo 10% de gordura. A embalagem deverá conter  |    |       |          |



|    |    |  |  |    |       |          |
|----|----|--|--|----|-------|----------|
|    |    | ACÉM,SECA<br>(ISCAS<br>OUMANTA)                          | externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega   |    |       |          |
| 8  | KG | CARNE BOVINA DE 2ª<br>PALETA, SECA<br>(ISCAS<br>OUMANTA) | Carnetipo SEC Anomáximo 10% de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega |    |       |          |
| 9  | KG | CARNE BOVINA DE 2ª<br>MÚSCULO, SECA<br>(ISCAS OUMANTA)   | Carnetipo SEC Anomáximo 10% de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega |    |       |          |
| 10 | KG | CARNE SUÍNA (LOMBO)                                      | Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem. Com validade de 15 dias após a data de entrega   | 70 | 21,05 | 1,473,50 |
| 10 | KG | CARNE SUÍNA (PALETA)                                     | Paleta desossada, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente  |    |       |          |

|    |    |                                 |  |  |  |  |
|----|----|---------------------------------|--|--|--|--|
|    |    |                                 | <p>e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem. Com validade de 15 dias após a data de entrega</p>   |  |  |  |
| 11 | KG | CARNE SUÍNA (PERNIL)            | <p>Sem gordura. Limpa e picada. Embalada a vácuo, com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. A carne de 1,5 kg deverá ser congelada. Traseiro de porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto, congelado ou resfriado*, apresentado em embalagem transparente resistente fechada a vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade</p>                                   |  |  |  |
| 12 | KG | CHARQUE BOVINO (ISCAS MOUTANTA) | <p>Carne tipo CHARQUE com máximo 10% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Com validade de 15 dias após a data de entrega</p>   |  |  |  |
| 13 | KG | COXA SOBRE-COXA DE FRANGO       | <p>Congeladas, aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega</p> |  |  |  |
| 14 | KG | FÍGADO BOVINO                   | <p>Fígado em iscas, cubos e tirinhas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente e intacto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e carimbo do SIF, SISE ou SIM. Embalagem. Com validade de 15 dias após a data de entrega</p>  |  |  |  |

|    |    |                               |   |    |       |          |
|----|----|-------------------------------|---|----|-------|----------|
| 15 | KG | FILÉ DE PEITO DE FRANGO       | Filé de peito de frango, sem pele, semosso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega |    |       |          |
| 16 | KG | FILÉZINHO DE FRANGO (SASSAMI) | Filezinho de frango, sem pele, semosso, cor gelada ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega    |    |       |          |
| 17 | KG | FRANGO INTEIRO                | Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade de 20 dias após a data de entrega  | 80 | 8,54  | 683,20   |
| 18 | KG | LINGUIÇA DE FRANGO            | Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade de 15 dias após a data de entrega   | 70 | 16,06 | 1.124,20 |
| 20 | KG | LINGUIÇAMISTA                 | Preparada com carnes de primeira qualidade e em bom estado sanitário, sem presença de substâncias estranhas a sua composição. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Validade  | 70 | 18,77 | 1.313,90 |

|    |    |                                     |   |    |       |          |
|----|----|-------------------------------------|---|----|-------|----------|
|    |    |                                     | minimade3mesesnadataentrega.RegistranoSIF,SISEouSIM.  |    |       |          |
| 19 | KG | LINGUIÇA TOSCANA                    | Linguiça toscana fresca/curada obtidaexclusivamente de carnes suína,adicionada de gordura suína eingredientes.Corantenatural.Aembalagemdeveráconterexternamenteos dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade, quantidade do produto enúmero do Registro no SIF, SISE ouSIM.Embalagemdepolietilenoatóxico ,resistente,transparentede1Kg,2Kg,3Kg, 4 Kg e 5 Kg. Com validade de 15diasapósadataentrega   |    |       |          |
| 21 | KG | MORTADELA                           | Defrango,mecanicamenteseparada,com gordura de frango de primeiraqualidade,temperadaembutida. Acondicionada em embalagem de filmePVC transparente ou saco plásticotransparente, contendo identificação doproduto, marca do fabricante, prazo devalidade, marcas e carimbos oficiais, deacordo com as Portarias do MinistériodaAgriculturae/ouMinistérioda Saúde,DIPOAn.304de22/04/96en.145de22/04/98edaResoluçãoda ANVISA nº105 de 19/05/99. Validade cinco diasapósrecebimento.   |    |       |          |
| 23 | KG | PÉDEPORCO                           | Este produto deve passar por umprocesso de salga, desidratação e cura.Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco earejado.Deveserproduzidoembaladocm conformidade com as normasestabelecidaspelalegislaçãovigente. Comvalidadede2mesesapósadataentrega.  |    |       |          |
| 22 | KG | PEITO DEFRANGOSEM PELEESEMOSSEMOSSO | Peito de frango sem pele, congelado ourefriado, aspecto característico, nãoamolecido e nem pegajoso, corcaracterística, sem manchasverdeadas, cheiro e saborcaracterístico, com ausência desujidades, parasitas e larvas. Embaladoem saco plástico transparente e atóxico,limpo, não violado e resistente quegaranta a integridade do produto até omomentodoconsumo.Aembalagemdeverá conter externamente os dados deidentificação, procedência, informaçõesnutricionais, número de lote, data defabricação, data de validade, quantidade doprodutoenúmero do RegistranoSIF,SISE ou SIM. Com validade de 15 diasapósadataentrega | 80 | 13,93 | 1.114,40 |
| 24 | KG | PEIXE TILÁPIA(FILÉ)                 | Peixedeágua doce(tilápia),eviscerado,sem cabeça,sem nadadeiras,sem cauda,sempinhanaformadefilé. Acondicionadoemsacodepolietileno,integro, atóxico, resistente contendo onúmero de Registro no SIF, SISE ouSIM. Com validade de 07 dias após adadataentrega.   | 50 | 23,15 | 1.157,50 |

|                                |    |                     |   |  |  |          |
|--------------------------------|----|---------------------|---|--|--|----------|
| 25                             | KG | RABO<br>DEPOR<br>CO | Salgado-<br>Carnede porcoinnaturacompele, este<br>produto deve passar por umprocesso de<br>salga, desidrataçãoe cura.Isto contribui<br>para preservar suascaracterísticas,<br>permitindo acomercialização em<br>ambiente seco<br>earejado.Deveserproduzidoeembaladoe<br>m conformidade as<br>normasestabelecidaspelalegislaçãovige<br>nte.  |  |  |          |
| 26                             | KG | TOUCINHO            | Toucinhodebarrigadecarnesuina,parator<br>resmo, produzida e embalada<br>emconformidade com as<br>normasestabelecidaspelalegislaçãovigen<br>te,norótulo devem estar impressas de<br>formaclara, indelével e indispensável<br>asseguintes informações: Identificação<br>deproduto, inclusive, a marca, nome<br>eendereço do fabricante, data<br>defabricação, prazo de validade e<br>pesolíquido, condições de<br>armazenamento,inclusive<br>empilhamento<br>máximo;númeroderegistroeórgãocom<br>petentee carimbo de SIF.<br>EMBALAGEMCONTENDOETIQUET<br>ADEPESO*<br>Válidopor2mesesapósentrega |  |  |          |
| <b>VALORTOTALMÉDIODOLOTE02</b> |    |                     |   |  |  | 9.173,90 |

#### 4.3 LOTE3-SECOSEMOLHADOS

| ITEM | UNIDADE | GÊNEROSAL<br>IMENTÍCIOS | DISCRIMINAÇÃO  | QUANTIDADE | VALORU<br>NITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|---------|-------------------------|--|------------|-------------------|----------------|
| 1    | KG      | AÇAFRÃO                 | Cúrcuma torrada em pó, isenta<br>deimpurezaseumidade.<br>Acondicionadaem saco de polietileno,<br>íntegro,atóxico, resistente,<br>vedadohermeticamente e limpo.<br>Prazo<br>devalidadede90diasacontardadatadee<br>ntrega.   |            |                   |                |
| 2    | PCT     | ACHOCOLATADO<br>EMPÓ    | Produtocontendoaçúcar,cacauempó,m<br>altodextrina,minerais(cálcioeferro)vita<br>minas, podendo conteremulsificante<br>lecitina de soja,aromatizantes e<br>antioxidante ácidoascórbico. Contém<br>glúten e podeconter traços de leite.<br>Teor de sódio máximo de 30 mg em<br>porção de 20 g.Embalagem<br>aluminada, plástica ouembalagem<br>primária de polietilenoatóxico e<br>secundária de caixa depapelão,<br>resistentes. A embalagemdeverá conter<br>externamente os dadosde<br>identificação,<br>procedência,informações nutricionais,<br>número delote, data de validade e<br>quantidade<br>doproduto.Embalagemde400g.<br><br>Oprodutodeveráapresentarvalidadem<br>inimade6mesesapartirdadatadeentreg<br>anaunidaderequisitante. |            |                   |                |
| 3    | PCT     | ACHOCOLATADO<br>EMPÓ    | Produtocontendoaçúcar,cacauempó,m<br>altodextrina,minerais(cálcioeferro)vita<br>minas, podendoconter   |            |                   |                |

|   |     |                   |   |    |      |        |
|---|-----|-------------------|---|----|------|--------|
|   |     |                   | <p>emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e antioxidante ácidoascórbico. Contém glúten e pode conter traços de leite. Teor de sódio máximo de 30 mg em porção de 20 g. Embalagem aluminada, plástica ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 800g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>   |    |      |        |
| 4 | PCT | ACHOCOLATADO EMPÓ | <p>Produto contendo açúcar, cacau empó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro) vitaminas, podendo conter emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e antioxidante ácidoascórbico. Contém glúten e pode conter traços de leite. Teor de sódio máximo de 30 mg em porção de 20 g. Embalagem aluminada, plástica ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> |    |      |        |
| 5 | PCT | AÇÚCAR CRISTAL    | <p>De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 1 kg. Comprazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>       |    |      |        |
| 6 | PCT | AÇÚCAR CRISTAL    | <p>De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem de 2kg. P</p>   | 80 | 5,95 | 476,00 |

|  |  |  |      |  |  |  |  |
|--|--|--|------|--|--|--|--|
|  |  |  | razo |  |  |  |  |
|--|--|--|------|--|--|--|--|

|    |         |                    |   |    |      |        |
|----|---------|--------------------|---|----|------|--------|
|    |         |                    | de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deve constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.  |    |      |        |
| 7  | PCT     | AÇÚCAR CRISTAL     | De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem de 5kg. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deve constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. |    |      |        |
| 8  | PCT     | AÇÚCAR REFINADO    | Fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |    |      |        |
| 9  | UNIDADE | ADOÇANTE DIETÉTICO | Adoçante dietético, líquido, sacarinas ódicas e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.  |    |      |        |
| 10 | PCT     | AMIDO DE MILHO     | Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 250 g.   |    |      |        |
| 11 | PCT     | AMIDO DE MILHO     | Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.   | 30 | 5,89 | 176,70 |





|    |     |                      |   |  |  |  |
|----|-----|----------------------|---|--|--|--|
| 12 | PCT | AMIDO<br>DEMILH<br>O | Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg |  |  |  |
| 13 | KG  | APRESUNTADO          | Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnea, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de fatiamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade de 3 dias, após a data de entrega.   |  |  |  |
| 14 | PCT | ARROZ INTEGRAL       | Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem: acondicionado em saco plástico. Valida de no mínimo de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 kg  |  |  |  |
| 15 | PCT | ARROZ INTEGRAL       | Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem: acondicionado em saco plástico. Valida de no mínimo de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 2 kg  |  |  |  |
| 16 | PCT | ARROZ TIPO 1         | Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg                  |  |  |  |

|    |     |              |   |  |  |  |
|----|-----|--------------|---|--|--|--|
| 17 | PCT | ARROZ TIPO I | Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 2kg |  |  |  |
|----|-----|--------------|---|--|--|--|

|    |     |                 |   |     |       |          |
|----|-----|-----------------|---|-----|-------|----------|
| 18 | PCT | ARROZ TIPO I    | Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5kg   | 200 | 23,05 | 4.610,00 |
| 19 | PCT | AVEIA EM FLOCOS | Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 200g. |     |       |          |
| 20 | PCT | AVEIA EM FLOCOS | Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g. |     |       |          |
| 21 | PCT | AVEIA EM FLOCOS | Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg   |     |       |          |
| 22 | LT  | AZEITE DE OLIVA | Azeite extravirgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,   |     |       |          |

|    |         |                |   |  |  |  |
|----|---------|----------------|---|--|--|--|
|    |         |                | informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |  |  |  |
| 23 | UNIDADE | AZEITONA VERDE | Azeitona verde, em conserva, grávida, com caroço acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número de registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.  |  |  |  |
| 24 | PCT     | BATATA PALHA   | Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gorduras trans. Acondicionada em embalagem plástica de 300 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.   |  |  |  |
| 25 | PCT     | BATATA PALHA   | Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gorduras trans. Acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.   |  |  |  |
| 26 | PCT     | BATATA PALHA   | Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gorduras trans. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.   |  |  |  |
| 27 | UNIDADE | BEBIDA LÁCTEA  | Leite pasteurizado, sorofresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbatode potássio), espessante e fermentolácteo. Embalagem de polietileno atóxica, resistente de 180 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Se entregue em saquinho o produto deverá estar resfriado. |  |  |  |
| 28 | UNIDADE | BEBIDA LÁCTEA  | Leite pasteurizado, sorofresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbatode potássio), espessante e fermentolácteo. Embalagem de polietileno atóxica, resistente de 1000g. A embalagem deverá conter   |  |  |  |

|    |        |                        |  |  |  |  |
|----|--------|------------------------|--|--|--|--|
|    |        |                        | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega.  |  |  |  |
| 29 | PCT    | CANJIQUEINHA (QUIRERA) | Subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente e de 500g.<br><br>O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 30 | PCT    | COCORALADO             | Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 50 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                             |  |  |  |
| 31 | PCT    | COCORALADO             | Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                             |  |  |  |
| 32 | PCT    | COCORALADO             | Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                             |  |  |  |
| 33 | KG/PCT | COLORAU                | Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo de 80g. O produto deverá  |  |  |  |

|    |         |  |   |    |       |        |
|----|---------|--|---|----|-------|--------|
|    |         |  | apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |       |        |
| 34 | UNIDADE | CONCENTRADO DE FRUTA<br>(SUCO) VÁRIOS ABORES | Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |    |       |        |
| 35 | UNIDADE | CONCENTRADO DE FRUTA<br>(SUCO) VÁRIOS ABORES | Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 1000 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |       |        |
| 36 | UNIDADE | CONCENTRADO DE FRUTA<br>(SUCO) VÁRIOS ABORES | Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |    |       |        |
| 37 | UNIDADE | CREME DE LEITE                               | Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 200 g de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. |    |       |        |
| 38 | UNIDADE | CREME DE LEITE                               | Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.  | 10 | 12,72 | 127,20 |
| 39 | UNIDADE |  |   |    |       |        |

|    |         |                              |  |    |       |        |
|----|---------|------------------------------|--|----|-------|--------|
|    |         | DOCEBANA<br>NINHACREM<br>OSA | Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produtor e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |       |        |
| 40 | UNIDADE | EXTRATO DE TOMATE            | Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg e porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 340 g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega   |    |       |        |
| 41 | UNIDADE | EXTRATO DE TOMATE            | Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg e porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega  | 30 | 10,62 | 318,60 |
| 42 | PCT     | FARINHA DE AVEIA             | De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |       |        |
| 43 | PCT/KG  | FARINHA DEMANDIO CA          | Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |    |       |        |
| 44 | PCT/KG  | FARINHA DEMANDIO CA          | Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas,  | 50 | 7,24  | 362,00 |



|    |        |                 |  |  |  |  |
|----|--------|-----------------|--|--|--|--|
|    |        |                 | <p>umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>   |  |  |  |
| 45 | KG/PCT | FARINHA DEMILHO | <p>Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>  |  |  |  |
| 46 | KG/PCT | FARINHA DEMILHO | <p>Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>   |  |  |  |
| 47 | PCT/KG | FARINHA DEROSCA | <p>Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p> |  |  |  |
| 48 | PCT/KG | FARINHA DEROSCA | <p>Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>   |  |  |  |

|    |         |                    |  |     |      |        |
|----|---------|--------------------|--|-----|------|--------|
|    |         |                    | entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |     |      |        |
| 49 | KG      | FARINHA DESOJA     | Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (Glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.   |     |      |        |
| 50 | UNIDADE | FARINHA DE TRIGO   | Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                      |     |      |        |
| 51 | UNIDADE | FÉCULA DE BATATA   | Grupo fécula de batata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem papel kraft branco/cores ou de polietileno de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.   |     |      |        |
| 52 | PCT     | FEIJÃO CARIOQUINHA | Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 100 | 7,55 | 755,00 |
| 53 | PCT     | FEIJÃO PRETO       | Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir   |     |      |        |

|    |         |                    |  |  |  |  |
|----|---------|--------------------|--|--|--|--|
|    |         |                    | data de entrega na unidade e requisitante  |  |  |  |
| 54 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO | Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 10g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.  |  |  |  |
| 55 | UNIDADE | FERMENTO QUÍMICO   | Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 56 | PCT     | FLOCOS DE MILHO    | p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g |  |  |  |
| 57 | PCT     | FUBÁ MIMOSO        | Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxica, resistente, transparente/cor de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 58 | PCT     | FUBÁ MIMOSO        | Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A  |  |  |  |

|    |       |                            |   |  |  |  |
|----|-------|----------------------------|---|--|--|--|
|    |       |                            | <p>embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade de requisição.</p>  |  |  |  |
| 59 | PCT   | GOIABADA                   | <p>Doce massa, sabor goiaba de cascão, prazo validade 12, aplicação: sobremesa, 30g cada unidade.</p>   |  |  |  |
| 60 | PCT   | GRANOLA                    | <p>Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7g de proteína, 3g de fibras, 17mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g</p>   |  |  |  |
| 61 | PCT   | GRANOLA                    | <p>Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7g de proteína, 3g de fibras, 17mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg</p>  |  |  |  |
| 62 | PCT   | GRÃO DE BICO               | <p>De primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 500 g com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em sacos de polietileno, com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>  |  |  |  |
| 63 | PCT   | GRÃO DE BICO               | <p>De primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 1 kg com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em sacos de polietileno, com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>   |  |  |  |
| 64 | LITRO | IOGURTE - SABORES VARIADOS | <p>Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssigo), açúcar cristal, espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou</p> |  |  |  |

|    |         |                                  |   |  |  |  |
|----|---------|----------------------------------|---|--|--|--|
|    |         |                                  | SIM.Comvalidadede02mesesapósad<br>atadeentrega.Embalagem180g  |  |  |  |
| 65 | LITRO   | IOGURTE -<br>SABORES<br>VARIADOS | Leitepasteurizado,sorofrescodeleite,aç<br>úcar, preparado de fruta (polpa<br>demorango, mamão, coco,<br>pêssego),açúcar cristal), espessante<br>goma guar.corante natural,<br>conservante (sorbatode potássio),<br>espessante e fermentolácteo.<br>Embalagem de<br>polietilenoatóxico.Aembalagemdeverá<br>onterexternamente os dados<br>deidentificação,<br>procedência,informações nutricionais,<br>número delote, data de validade,<br>quantidade doproduto e Registro no<br>SIF, SISE ouSIM. Comvalidade<br>de02meses<br>apósadatadeentrega.Embalagem1000g |  |  |  |
| 66 | UNIDADE | LEITECON<br>DENSADO              | Composto de leite integral,<br>açúcarlactose(tradicional);deconsist<br>ênciacremosaetexturahomogênea.<br>Embalagem: lata ou tetra<br>pak.Validade: prazo mínimo de 06<br>(seis)meses a partir da data da entrega<br>doproduto. Embalagem de 350 g.<br>Oproduto deverá apresentar<br>validademinimade06mesesapartirdada<br>tadeentreganaunidade requisitante   |  |  |  |
| 67 | UNIDADE | LEITECON<br>DENSADO              | Composto de leite integral,<br>açúcarlactose(tradicional);deconsist<br>ênciacremosaetexturahomogênea.<br>Embalagem: lata ou tetra<br>pak.Validade: prazo mínimo de 06<br>(seis)meses a partir da data da entrega<br>doproduto. Embalagem de 1 kg.<br>Oproduto deverá apresentar<br>validademinimade06mesesapartirdada<br>tadeentreganaunidade requisitante  |  |  |  |
| 68 | UNIDADE | LEITEDECOCO                      | Natural, integral,<br>homogeneizado,pasteurizado, para<br>fins culinários,acondicionado em<br>embalagens UHTcontendo 200 ml, re-<br>embalados emcaixas de papelão<br>limpas, resistentes,integras.<br>Embalagem<br>apresentandoexternamente dados de<br>identificação,procedência,<br>informações nutricionais,número de<br>lote data de validade,quantidade do<br>produto, e número doregistro no<br>ministério da<br>agricultura.Datadevalidademinimade6<br>mesesacontardadatadeentregadoprodu<br>to.   |  |  |  |
| 69 | UNIDADE | LEITEDECOCO                      | Natural, integral,<br>homogeneizado,pasteurizado, para<br>fins culinários,acondicionado em<br>embalagens UHTcontendo 500 ml, re-<br>embalados emcaixas de papelão<br>limpas, resistentes,integras.<br>Embalagem<br>apresentandoexternamente dados de<br>identificação,procedência,<br>informações nutricionais,número de<br>lote data de validade,quantidade do<br>produto, e número doregistro no<br>ministério da<br>agricultura.Datadevalidademinimade6<br>mesesacontardadatadeentregadoprodu<br>to.   |  |  |  |

|    |         |             |   |  |  |  |
|----|---------|-------------|---|--|--|--|
| 70 | UNIDADE | LEITEDECOCO | Natural, integral,<br>homogeneizado, pasteurizado, para<br>fins culinários, |  |  |  |
|----|---------|-------------|---|--|--|--|

|    |       |                               |  |  |  |  |
|----|-------|-------------------------------|--|--|--|--|
|    |       |                               | <p>acondicionado em embalagens UHT contendo 1 litro, re-embalada em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número de registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>   |  |  |  |
| 71 | LITRO | LEITE DE SOJA                 | <p>Embalagem 1 litro, integral, instantâneo, acondicionados em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número de registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 6 meses de entrega.</p>   |  |  |  |
| 72 | LITRO | LEITE DE VACA DESNATADO       | <p>Embalagem 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.</p>                          |  |  |  |
| 73 | LITRO | LEITE DE VACA INTEGRAL UHT    | <p>Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> |  |  |  |
| 74 | LITRO | LEITE DE VACA UHT ZEROLACTOSE | <p>Leite semidesnatado, enzimas lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir</p>  |  |  |  |

|    |     |           | data de entrega na unidade requisitante  |  |  |
|----|-----|-----------|--|--|--|
| 75 | PCT | LEITEEMPÓ | <p>Integral, instantâneo, com no mínimo 2,6% de gorduras (lipídios), contendo pirófosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido.</p> <p>Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p> |  |  |
| 76 | PCT | LEITEEMPÓ | <p>Integral, instantâneo, com no mínimo 2,6% de gorduras (lipídios), contendo pirófosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 800g de peso líquido.</p> <p>Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p> |  |  |
| 77 | PCT | LEITEEMPÓ | <p>Integral, instantâneo, com no mínimo 2,6% de gorduras (lipídios), contendo pirófosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 1kg de peso líquido.</p> <p>Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>  |  |  |



|    |       |              |  |  |  |  |
|----|-------|--------------|--|--|--|--|
| 78 | LITRO | LEITE TIPO C | <p>Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado, contendo 3% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico e resistente de 1 litro. Teor máximo de sódio 95 mg em porção de 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p> |  |  |  |
|----|-------|--------------|--|--|--|--|

|    |     |                         |  |     |      |        |
|----|-----|-------------------------|--|-----|------|--------|
| 79 | PCT | LENTILHA                | Lentilha; safra nova; constituído de grãos inteiros e são; isento de material erroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g. Validade: mínima de 5 meses a contar da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |     |      |        |
| 80 | PCT | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante | 150 | 2,65 | 397,50 |
| 81 | PCT | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |     |      |        |
| 82 | PCT | MACARRÃO TIPO PARAFUSO  | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |     |      |        |
| 83 | PCT | MACARRÃO TIPO PARAFUSO  | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |     |      |        |

|    |     |                             |   |  |  |  |
|----|-----|-----------------------------|---|--|--|--|
| 84 | PCT | MACARRÃO<br>TIPO CONCHINHA  | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 85 | PCT | MACARRÃO<br>TIPO CONCHINHA  | Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 86 | PCT | MACARRÃO<br>TIPO ARALASANHA | Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante      |  |  |  |
| 87 | PCT | MACARRÃO<br>TIPO ARALASANHA | Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 88 | PCT | MACARRÃO<br>TIPO PENNE      | Integral, de grão duro (com farinha de grão duro), tamanho número 5. Embalagem contendo 500g, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, com um local em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e peso.  |  |  |  |
| 89 | PCT |                             |   |  |  |  |

|    |         |                              |  |  |  |  |
|----|---------|------------------------------|--|--|--|--|
|    |         | MACARRÃO TIPO PENNE          | Integral, de grão duro (com farinha de grão duro), tamanho número 5. Embalagem contendo 1kg, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, com um local em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso.  |  |  |  |
| 90 | PCT     | MANDIOCA ESCASCADA CONGELADA | Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1kg  |  |  |  |
| 91 | UNIDADE | MANTEIGA                     | Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 92 | UNIDADE | MANTEIGA                     | Manteiga pura com sal. Embalagem de 1kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 93 | UNIDADE | MARGARINAC OMSAL             | Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos com vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60mg e teor de lipídios mínimo 70% em porção de 10g. A embalagem deverá conter  |  |  |  |

|    |         |                                |   |  |  |  |
|----|---------|--------------------------------|---|--|--|--|
|    |         |                                | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 94 | UNIDADE | MARGARINAC<br>OMSAL            | Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite e/ou soros de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo de 60 mg e teor de lipídios mínimo de 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 95 | LITRO   | MEL                            | Mel de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá apresentar aparência parcialmente cristalizada, sem caramelizar na superfície. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto e Registro no Ministério da Agricultura. Embalado em pote ou biscoito de plástico de polietileno, transparente ou fosco. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 96 | PCT     | MILHO<br>PARACANJICA<br>BRANCO | Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 97 | PCT     | MILHO<br>PARACANJICA           | Milho paracanjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas.   |  |  |  |

|     |         |                         |  |    |      |       |
|-----|---------|-------------------------|--|----|------|-------|
|     |         | AMARELO                 | A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |    |      |       |
| 98  | PCT     | MILHO PARAPIPOCA        | Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1 kg acondicionado em saco filme BOPP. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |      |       |
| 99  | UNIDADE | MILHO VERDE EM CONSERVA | Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido do produto drenado. EMBALAGEM de 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  | 30 | 2,17 | 65,10 |
| 100 | UNIDADE | MILHO VERDE EM CONSERVA | Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido do produto drenado. EMBALAGEM de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |      |       |
| 101 | UNIDADE | MILHO VERDE EM CONSERVA | Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido do produto drenado. EMBALAGEM de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |      |       |
| 102 | UNIDADE | MOLHO DE TOMATE         | Tomate, cebola, amido modificado, açúcar, sal, óleo vegetal, salsa e alho. Pode conter extrato de levedura, orégano, manjericão, aipo, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. Teor máximo de sódio 316mg por porção de 60g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 340g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |    |      |       |

|     |         |                                  |  |    |      |        |
|-----|---------|----------------------------------|--|----|------|--------|
| 103 | UNIDADE | MOLHO<br>DETOMA<br>TE            | Tomate, cebola, amido modificado, açúcar, sal, óleo vegetal, salsa e alho. Pode conter extrato de levedura, orégano, manjeriço, aipo, tomilho e realçado de sabor glutamato monossódico. Teor máximo de sódio 316 mg em porção de 60g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |      |        |
| 104 | LITRO   | ÓLEO VEGETAL (SOJA)              | Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  | 90 | 7,39 | 665,10 |
| 105 | KG      | ORÉGANO                          | Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sementes florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |    |      |        |
| 106 | DZ      | OVOS DE GALINHA                  | Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionado em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.   |    |      |        |
| 107 | UNIDADE | POLPA DE FRUTAS - VÁRIOS SABORES | Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua |    |      |        |

|     |        |                   |  |  |  |  |
|-----|--------|-------------------|--|--|--|--|
|     |        |                   | fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até - 15°C. O produto deverá apresentar validade de mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 108 | KG/PCT | POLVILHO AZEDO    | Grupo fécula de mandioca, tipo 1, sem sujidade, unidade de bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 109 | KG/PCT | POLVILHO DOCE     | Grupo fécula de mandioca, tipo 1, sem sujidade, unidade de bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 110 | KG     | PRESUNTO          | Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |
| 111 | PCT    | PROTEÍNAS DE SOJA | Produzida a partir de farinha de engordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 112 | KG     | QUEIJO MUSARELA   | Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco cremoso homogêneo, cheiro característico e sabor suave levemente salgado.<br>Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,   |  |  |  |



|     |          |                            |  |  |  |  |
|-----|----------|----------------------------|--|--|--|--|
|     |          |                            | informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 113 | KG /PEÇA | QUEIJO TIPO MINAS MELACURA | Queijo tipo Meia Cura, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem presença de adesoem sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos e insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante  |  |  |  |
| 114 | KG /PEÇA | QUEIJO CURADO              | Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem presença de adesoem sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos e insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante                                     |  |  |  |
| 115 | PCT/KG   | QUEIJO TIPO PARMESÃO       | Tipo parmesão, ralado ou inteiro, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/SIE. ralado. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 116 | UNIDADE  | RAPADURINHA                | Rapadura amarela. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. Unidade de 25 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante   |  |  |  |
| 117 | UNIDADE  | REQUEIJÃO                  | Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermentolático, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante |  |  |  |

|     |         |                  |   |    |      |        |
|-----|---------|------------------|---|----|------|--------|
| 118 | UNIDADE | REQUEIJÃO        | <p>Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermentolático, estabilizante e teor de sódio máximo 195mg em porção de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>   |    |      |        |
| 119 | UNIDADE | REQUEIJÃO        | <p>Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermentolático, estabilizante e teor de sódio máximo 195mg em porção de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>  |    |      |        |
| 120 | PCT     | SAL              | <p>Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>   | 80 | 2,11 | 168,80 |
| 121 | KG      | SALSICHA         | <p>Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou mancha verde das. Válido por 2 meses após entrega.</p> |    |      |        |
| 122 | UNIDADE | SARDINHA EM ÓLEO | <p>Sardinha conservada em óleo de soja. Teor máximo de sódio 300 mg em porção de 60g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem metálica de 125 g. O produto deverá apresentar validade</p>   |    |      |        |

|                                |         |                 |   |  |  |          |
|--------------------------------|---------|-----------------|---|--|--|----------|
|                                |         |                 | mínimade06mesesapartirdadatadeentrega<br>naunidaderequisitante  |  |  |          |
| 123                            | UNIDADE | SARDINHAEMÓLEO  | Sardinhaconservadaemóleodesoja.Teor máximo de sódio 300 mg emporçãode60g.A embalagemdeveráconter externamente os dados deidentificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade.quantidadedoproduto. Embalagem metálica de 250 g. Oproduto deverá apresentar validademínimade06mesesapartirdadatadeentreganaunidaderequisitante                                |  |  |          |
| 124                            | PCT     | SOJAEMGRÃOS     | Sojaemgrãos.empacotede500g.deprimeira qualidade. Embalagemplástictransparente,resistente. RegistronoMinistérioda Agricultura.Sem presença de grãos mofados,carunchados e torrados. Validademínimade6meses,acontardadatadeentrega.   |  |  |          |
| 125                            | PCT     | TRIGO PARAQUIBE | Trigo para quibe; obtida do trigomoido, limpo; isento de sujidades,parasitas e larvas; livre defermentação, mofo e materiaisterrosos; embalagem: de 500 gacondicionado em saco plásticotransparente, atóxico. Validade:mínimade3mesesacontardadatadeentregadoproduto.   |  |  |          |
| 126                            | UNIDADE | UVAPASSAS       | Uva passa pretas, sem semente.aplicação: alimentar. Embalagens de100 g em material plástico atóxico,apresentandoexternamentedadosdeidentificação, procedência,informaçõesnutricionais,númerodelote data de validade, quantidade doproduto, e número do registro noministério da agricultura. Data devalidademínimade6mesesacontardadatadeentregadoproduto.  |  |  |          |
| 127                            | UNIDADE | VINAGRE         | Fermentadoacéticodefrutas,cereaisou de álcool. Padronizado epasteurizado.A embalagemdeveráconter externamente os dados deidentificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade,quantidadedoproduto. Embalagemdepoliétilenotereftalado(PET) de 750 ml. O produto deveráapresentar validade mínima de 06meses a partir da data de entrega naunidaderequisitante |  |  |          |
| <b>VALORTOTALMÉDIODOLOTE03</b> |         |                 |   |  |  | 8.122,00 |

#### 4.4 LOTE4-HORTIFRUIT

| ITEM | UNIDADE | GÊNEROSA<br>LIMENTÍCIOS | DISCRIMINAÇÃO | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|---------|-------------------------|---------------|------------|-------------------|----------------|
|      |         |                         |               |            |                   |                |

|    |               |                  |  |  |  |  |
|----|---------------|------------------|--|--|--|--|
| 1  | KG            | ABACATE          | Abacate no ponto de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 2  | UNIDADE MÉDIA | ABACAXI          | Fruta no estado de maturação ideal para consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspecto fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. |  |  |  |
| 3  | KG            | ABOBORACA BUTIÁ  | Produto inteiro, sem manchas, picadas e insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para consumo e casca firme.  |  |  |  |
| 4  | KG            | ABOBRINHA VERDE  | Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes molecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.   |  |  |  |
| 5  | MAÇO          | ACELGA           | Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 6  | KG            | ACEROLA          | Acerola fresca de boa qualidade, livre de sujidades, com polpa firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 7  | KG            | AGRIÃO           | Agrião com folhas de coloração verde escura, partidas em segmentos nas formas arredondadas, ovais de boa qualidade. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 8  | KG            | ALFACE AMERICANA | Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 9  | KG            | ALFACE CRESPA    | Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 10 | KG            | ALFACE LISA      | Alface lisa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |

|    |       |                |  |  |  |  |
|----|-------|----------------|--|--|--|--|
| 11 | KG    | ALHO           | Produto de boa qualidade, com dentes grávidos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, decoloração uniforme, casca lisa e sem excessos de sujidades   |  |  |  |
| 12 | MAÇO  | ALMEIRÃO       | Almeirão limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Devem estar livres de folhas externas sujas e de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos.<br>Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |
| 13 | KG/DZ | BANANA MAÇÃ    | Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 14 | KG/DZ | BANANA MARMELO | Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 15 | KG/DZ | BANANA NANICA  | Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 16 | KG/DZ | BANANA PRATA   | Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 17 | KG/DZ | BANANA TERRA   | Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 18 | KG    | BATATA DOCE    | Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 19 | KG    | BATATA INGLESA | Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 20 | KG    | BERINJELA      | Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabores estranhos e em estado  |  |  |  |

|    |         |                   |  |  |  |  |
|----|---------|-------------------|--|--|--|--|
|    |         |                   | dedecomposição.Nãoestarc<br>ompletamentemadura.  |  |  |  |
| 21 | KG      | BETERRABA         | Beterraba de boa qualidade,<br>fresca,compacta e firme. isenta<br>deenfermidades, material terroso<br>eumidadeexternaanormal,tamanho<br>coloração uniformes, livre<br>desujidades.Decolheitarecente.<br>Acondicionada em saco<br>plásticoatóxico,transparenteeresi<br>stente.  |  |  |  |
| 22 | UNIDADE | BRÓCOLIS          | Brócolis de primeira<br>qualidade.Deverá ter cor verde<br>escuro,<br>semlesõesmecânicasesemparasit<br>as.Acondicionado em saco<br>plástico próprio, atóxico,<br>transparente eresistente.  |  |  |  |
| 23 | KG      | CAJÚ              | Caju limpo, de boa qualidade, cor<br>eformaçãouniforme,compolpaintactae<br>firmesemdanosfísicosemecânicosoriu<br>ndosdomanuseioetransporte.<br>Livredesujidades.Acondicionadoemsac<br>o plástico, atóxico, transparente<br>eresistente.  |  |  |  |
| 24 | KG      | CARÁ              | Cará firme e intacto, sem lesões<br>deorigem física, perfurações,<br>cortes,tamanhoecoloraçãouniforme,i<br>sentodesujidades,parasitaselarvas.<br>Acondicionado em saco<br>plásticoatóxico, transparente e<br>resistente<br>oucaixasdepolietilenoparaalimentos  |  |  |  |
| 25 | KG      | CEBOLA            | Cebolabrançamédia,intactas,firmes,se<br>m lesões de origem física emecânica,<br>isenta de rachaduras ecortes, tamanho<br>e coloração uniforme e sem danos<br>físicos e<br>mecânicosoriundosdomanuseioetrans<br>porte.<br>Isentadesujidades.Acondicionadaemsac<br>o plástico atóxico, transparente<br>eresistente.              |  |  |  |
| 26 | KG      | CENOURA           | Cenoura de boa qualidade, sem<br>rama,fresca, compacta e firme, sem<br>lesõesde origem físicas e<br>mecânicasoriundos do manuseio e<br>transporte,isentaderachadurasecortes,t<br>amanho e coloração uniforme. Livre<br>desujidades.Decolheitarecente.<br>Acondicionada em saco<br>plásticoatóxico,transparenteeresi<br>stente. |  |  |  |
| 27 | KG      | CHUCHU            | Chuchu de boa qualidade, tamanho<br>ecoloração uniforme, livre<br>deenfermidades, materiais terrosos,<br>sem danos físicos emecânicosoriundosd<br>omanuseio e transporte. De<br>colheitarecente.Acondicionadoemsaco<br>plástico atóxico, transparente<br>eresistente.  |  |  |  |
| 28 | KG      | COUVEMA<br>NTEIGA | Couve manteiga limpos e de<br>boaqualidade, sem defeitos, com<br>folhasverdes, sem traços de<br>descoloração,intactas, firmes e sem<br>danos físicos emecânicos oriundos do<br>manuseio<br>etransporte.Acondicionadaemsacode   |  |  |  |

|    |    |            |   |  |  |  |
|----|----|------------|---|--|--|--|
|    |    |            | polietileno atóxico, resistente e transparente.   |  |  |  |
| 29 | KG | COUVE-FLOR | Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.   |  |  |  |
| 30 | KG | ESPINAFRE  | Espinafre in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  |  |  |  |
| 31 | KG | GOIABA     | Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdoxa. Tamanho médio.   |  |  |  |
| 32 | KG | INHAME     | Inhame de boa qualidade, colheita recente, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.   |  |  |  |
| 33 | KG | JILÓ       | In natura grande, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, matéria esterrosa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente à superfície da casca. |  |  |  |
| 34 | KG | LARANJA    | Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 35 | KG | LIMÃO      | Produto íntegro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.   |  |  |  |
| 36 | KG | MAÇA       | Maça de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |

|    |    |               |   |  |  |  |
|----|----|---------------|---|--|--|--|
| 37 | KG | MAMÃO FORMOSA | Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 38 | KG | MANDIOCA      | Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Decolheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |
| 39 | KG | MANGA         | Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |
| 40 | KG | MARACUJÁ      | Maracujá azedo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, verde, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.   |  |  |  |
| 41 | KG | MELANCIA      | Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada com manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes branquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos. |  |  |  |
| 42 | KG | MELÃO         | Melão fresco com maturação adequada para o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estar transportado de forma adequada.        |  |  |  |
| 43 | KG | MEXERICA      | Mexerica "innatura", de primeira qualidade. Fresca, com grão  |  |  |  |



|    |                           |                        |   |  |  |  |
|----|---------------------------|------------------------|---|--|--|--|
|    |                           |                        | <p>maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isento de matéria estranha e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>  |  |  |  |
| 44 | UNIDADE /BANDEJA C/SEPIGA | MILHO VERDE (INNATURA) | <p>Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.</p>   |  |  |  |
| 45 | KG                        | MORANGO                | <p>Fruto in natura, limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Bandeja com 250g.</p> |  |  |  |
| 46 | KG                        | PEPINO                 | <p>In natura, gráudo, novo, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem resistente e transparente plástica e limpos. Devem estar frescos, íntegros, sem traço de descoloração ou manchas.</p>   |  |  |  |
| 47 | KG                        | PIMENTÃO               | <p>Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>   |  |  |  |
| 48 | KG                        | QUIABO                 | <p>Quiabo de boa qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento, grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>  |  |  |  |
| 49 | KG                        | RABANETE               | <p>Rabanete imatura, variedade redonda, categoria extra, classe A tamanho médio, com raiz redonda, casca de cor vermelha uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Limpo, isento de folhas, terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabores estranhos, traço de descoloração, manchas, rachaduras em estado de decomposição. Não deve estar completamente maduro.</p>   |  |  |  |

|    |      |             |   |  |  |
|----|------|-------------|---|--|--|
|    |      |             | Embalagem deve ser plástica ou nylon de 20kg.   |  |  |
| 50 | KG   | REPOLHO     | Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.  |  |  |
| 51 | KG   | REPOLHOROZO | Vegetal in natura, tipo: couve-repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e integras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregue sem embalagem ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior. |  |  |
| 52 | MAÇO | RÚCULA      | Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidade por insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.   |  |  |
| 53 | KG   | TAMARINDO   | Tamarindo de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |
| 54 | KG   | TOMATE      | Produto íntegro, sem manchas, picadas e insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para consumo.   |  |  |
| 55 | KG   | UVA         | Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despendendo. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.   |  |  |
| 56 | KG   | VAGEM       | Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação total que lhes permita suportar   |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | amanipulação, transporte e conservação |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

|                                     |  |  |  |
|-------------------------------------|--|--|--|
|                                     | em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. |  |  |
| <b>VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 04</b> |  |  |  |

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>VALOR TOTAL MÉDIO ESTIMADO</b> | <b>18.894,80</b> |
|-----------------------------------|------------------|

4.5 Os lotes com valores inferiores a R\$80.000 (oitenta mil) serão exclusivos de ME/EPP;

4.6 O valor apresentado compreende todas as despesas concernentes ao objeto desta aquisição, tais como: transporte, mão de obra, impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, embalagens, fretes, taxas e outras despesas de qualquer natureza que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

4.7 A licitante vencedora do procedimento licitatório no ato da entrega, deverá seguir as recomendações conforme a Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA.

4.8 Quando do fornecimento, as quantidades poderão ser alteradas para mais ou para menos, bem como as datas podem ser modificadas desde que atendam às necessidades da Unidade Escolar, de acordo com a demanda mensal, tendo em vista o cenário de pandemia provocado pelo Coronavírus (Covid-19).

## 5. DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1 O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de **Transferência Bancária em conta jurídica** contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, para solução de seus débitos;

5.2 O pagamento será efetuado pelo Conselho Escolar, contendo o número do processo, a descrição individualizada dos itens com os seus valores unitário e total, **bem como as Certidões de Regularidade Fiscal Federal, Trabalhista, Estadual e Municipal devidamente atualizadas.**

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

5.4 O Conselho Escolar Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, pagará, a contratada, mediante compatibilidade com as obrigações assumidas e de acordo com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

## 6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 As despesas decorrentes do presente, correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2021, qual seja:

- FNDE

| Dotação Orçamentária                       | Níveis de Ensino - FNDE   |
|--|---|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (367-Educação Especial)          |

- PROTEGE

| Dotação Orçamentária | Níveis de Ensino - PROTEGE |
|----------------------|----------------------------|
|----------------------|----------------------------|

|  |  |
|--|--|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar(361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar(361-E.Fund.Municipalização)     |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar(362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar(366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar(367-Educação Especial)          |

Obs.: A Unidade Escolar deverá excluir a dotação orçamentária referente a clientela que a Unidade não atende.

## 7. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS PRODUTOS E NORMATIZAÇÃO

- 7.1 Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser **novos e originais** não sendo aceito em hipótese alguns produtos reaproveitados e/ou falsificados, sob pena de afastamento do certame e aplicação das penalidades cabíveis;
- 7.2 Os produtos supramencionados, objeto do presente Termo de Referência, devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras. Além das especificações constantes deste termo deverá ainda atender à Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
- 7.3 Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades;
- 7.4 No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar com mais de 60 dias de fabricação;
- 7.5 Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo de 3 (três) meses a contar a data do recebimento.

## 8. DA FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 8.1 A entrega será prevista para ser realizada parceladamente por **(DIÁRIA, SEMANAL OU QUINZENA)**, conforme Cronograma de Entrega disponibilizado pela Unidade Escolar;
- 8.2 A entrega deverá ser realizada na sede do **Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate, na Avenida Araguaia, Número 90, Setor Centro.**
- 8.3 A entrega dos produtos deverá ocorrer no horário comercial das 08 às 18 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, nos locais indicados e acordados com a Unidade Escolar, conforme cronograma de entrega definido pela contratante e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo ato de entrega;
- 8.4 O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, de preferência em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 8.5 A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;
- 8.6 A entrega dos produtos deverá ser realizada dentro do prazo de vigência do contrato;
- 8.7 A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;
- 8.8 Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues;
- 8.9 A entrega fica condicionada à aceitação por parte do fiscal designado para receber, conferindo e aceitando o produto;
- 8.10 Os materiais deverão ser entregues acompanhados dos documentos fiscais respectivos, e deve conter, obrigatoriamente, a especificação do item, marca do fabricante e quantidade entregue;
- 8.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais e intactos, apropriadas para o armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade decorrentes;
- 8.12 Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;
- 8.13 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da possível imperfeita qualidade dos produtos;
- 8.14 Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou a totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos;
- 8.15 O produto que vier ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresentar quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratoriais, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelo Conselho Escolar, ficará a fornecedor a cargo de quem o ato do recebimento não importará sua aceitação.

8.16 O fornecedor deverá entregar as frutas e legumes em caixas plásticas de monobloco a fim de evitar a presença de roedores e insetos, ficando "expressamente" proibido a entrega em caixas de madeira

8.17 Responsabilizar-se pelo procedimento, qualidade e entrega dos produtos.

## 9. DAS AMOSTRAS – PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

9.1 As amostras só poderão ser exigidas do licitante classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 43, inciso XI, do Decreto estadual nº 9.666/2020 ;

9.2 É facultativo à administração a solicitação de amostra, que deverá ser apresentada a partir da solicitação, em local a ser determinado pela Unidade Executora (Unidade Escolar), as mesmas deverão ser solicitadas a depender da marca, caso seja um amarrapouco conhecida, havendo a necessidade de avaliação e certificação da qualidade e deverão ser apresentadas em 3 dias úteis após a convocação;

9.3 A(s) amostra(s) deverá(ão) ser(em) apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) documento(s) que comprove(m) conter(em) as características especificadas. O(s) documento(s) pode(m) ser prospectos, catálogos ou desenhos do(s) material(is) e, ainda, a indicação do item, amarrapouco produto, referência de seu fabricante e nome e CNPJ do fornecedor.

9.4 O(s) produto(s) apresentado(s) como AMOSTRA(S) poderá(ão) ser aberto(s), manuseado(s), desmontado(s), receber cortes, seções, vincos ou movimentos nas peças, se necessário, sendo devolvido(s) ao fornecedor no estado em que se encontrar(em) ao final da avaliação técnica.

9.5 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados no Termo de Referência e os atributos sensoriais que envolvem análises de custos subjetivo verificando aparência, cor, sabor, textura e cheiro

9.6 Será nomeado, pelo Conselho, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e deverá ocorrer nos autos;

9.7 O responsável pelo recebimento deverá documentar nos autos, de imediato, o recebimento das amostras, emitindo Parecer Técnico das Amostras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a entrega das mesmas;

9.8 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então solicitada e examinada a amostra das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação, no mesmo prazo constante.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

10.2 A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

10.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes deste Termo de Referência e responder a todas as consultas que a contra-tante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

10.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

10.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente a que ledescritoneste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso da que ledes.

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

11.2 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujas cópias serão encaminhadas à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção de qualquer irregularidade apontada.

11.3 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos.

## 12. DAS PENALIDADES:

12.1 O Fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documento falso exigido para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, não honrar o conteúdo da proposta ofertada, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado junto ao CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sempre que a multa prevista nos itens seguintes e das cominações legais, a aplicação das mesmas não atenua a natureza e a gravidade da falta cometida;

12.1.1. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, facultada a ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato;

12.1.2 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida aos seguintes limites máximos:

12.1.2.1 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

12.1.2.2 0,3% (três décimos por cento) a o dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado;

12.1.2.3 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

12.1.3 A suspensão de participação em licitação ou impedimento de contratar com a Administração deverá ser graduada pelos seguintes prazos:  
I – 6 (seis) meses, nos casos de:

1. aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;
2. alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;
2. – 12 (doze) meses, nos casos de retardamento ou inatividade da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
3. – 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:
  1. entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
  2. paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação ou prévia comunicação à Administração;
  3. praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação no âmbito da administração estadual;
  4. sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

12.1.4 a penalidade será obrigatoriamente registrada junto ao CADFOR;

12.1.5 A multa poderá ser descontada dos pagamentos e eventualmente de devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

12.2 Pelos descumprimentos das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita ainda à penalidades previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis.

### 13. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1 A fiscalização do Contrato será composta por uma comissão de três ou mais servidores a serem indicados pelo Conselho Escolar de cada Unidade Escolar, instituídos por Portaria de Gestão;

13.2 A publicação da portaria será feita pelo presidente do conselho nos mesmos moldes da atual portaria da Comissão Especial de Licitação.

### 14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O referido contrato administrativo será celebrado após o término dos procedimentos licitatórios e sua homologação e adjudicação e terá prazo de vigência de 7 (sete) meses, iniciando-se a contagem do prazo no momento da assinatura.

### 15. DO REAJUSTE DE PREÇOS

15.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis face ao que dispõe a legislação vigente.

### 16. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS

16.1 Tanto o acréscimo quanto a supressão possuem limite de 25%, unilateralmente, do valor inicial atualizado.

### 17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1 Em consonância com o Art. 78, caput, da Lei nº 8.666/93, não será admitida a subcontratação do objeto da licitação.

**Terezilda Luiz da Silva**

Gerente de Orientação e Articulação das Coordenações Regionais de Alimentação Escolar

**Patrícia Morais Coutinho**

Superintendente de Organização e Atendimento Educacional



Documento assinado eletronicamente por TEREZILDA LUIZ DASILVA MELO, Gerente, em 21/06/2021, às 16:19, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3º B, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por PATRICIA MORAIS COUTINHO, Superintendente, em 21/06/2021, às 17:19, conforme art. 2º, §2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3º B, I, do Decreto nº 8.808/2016



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_confirmiter&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_confirmiter&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código de verificador 000021465365 e o código CRCF271A131.

### ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO

Ref.: Processo nº 2021.0000.000.0000

....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob nº ....., por intermédio de seu representante legal Sr(a) .....,  
portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF/MF nº ..... **DECLARA:**

1º) Sob as penas cabíveis, que não utiliza, no estabelecimento, trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo, na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do art. 12, XIII, do Decreto Estadual nº 9.666/2020.

2º) Sob as penas cabíveis, que possui todos os requisitos exigidos no Edital de Pregão Eletrônico nº 000/2021, objeto do Processo nº 2021.0000.000.0000, para a habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal trabalhista.

3º) Sob as penas cabíveis, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no item 5.2 do Edital de Pregão Eletrônico nº 000/2021.

4º) Sob as penas cabíveis, que não possui em seus quadros de empregados em seu corporativo/acionário/cônjuge, companheiros ou parentes em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau, com dirigentes ou servidores detentores de cargo em comissão ou função de confiança que atuem diretamente na realização do certame e/ou na formalização contratual.

5º) Estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital de Pregão Eletrônico nº 000/2021, ensejará aplicação de penalidade à Declarante.

.....  
(data)

.....  
(Digitado no nome do Representante Legal e assinar)

### ANEXO III -

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2021

Processo nº 2021.0000.000.0000

A (nome/razão social) ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ..... do CPF nº .....  
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e .....  
....., DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, e atesta a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da referida Lei.

Local e data



Representante legal

**Nota:**

A falsidade desta DECLARAÇÃO, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, caracterizará crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das penalidades previstas neste Edital.

**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2021**

Processo nº 2021.0000.000.0000

|   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
|---|------------------------------------|--------------------|------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Todos os campos são de preenchimento obrigatório</b>   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Razão Social:   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| CNPJ:   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Endereço:   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Telefone:   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Banco:  |                                    | Agência: (nome/nº) |            |                                     | Conta Corrente:                  |                                     |                                  |
| Dados do Signatário – para assinatura do contrato   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Nome:   |                                    |                    |            | Cargo:                              |                                  |                                     |                                  |
| Nacionalidade:  |                                    | Identidade:        |            |                                     | CPF:                             |                                     |                                  |
| Item  | Especificações do Produto/Material | Unidade            | Quantidade | Preço Unitário <b>COMICMS</b> (R\$) | Preço Total <b>COMICMS</b> (R\$) | Preço Unitário <b>SEMICMS</b> (R\$) | Preço Total <b>SEMICMS</b> (R\$) |
|   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Valor Total da Proposta <b>COMICMS</b> (por extenso):   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Valor Total da Proposta <b>SEMICMS</b> (por extenso):   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| Convênio ICMS? Sim – ( ) Não – ( )  |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| <b>- Informar, no que couber, a alíquota do ICMS.</b>   |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |
| .Em cumprimento às disposições da Lei Complementar nº 123/2006, serão assegurados os seguintes benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte: |                                    |                    |            |                                     |                                  |                                     |                                  |

I- Prazo para regularização ou restrição à comprovação da regularidade fiscal/ou trabalho na forma do item 11.16 deste Edital, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 147/2014;

6.2. Para usufruir dos benefícios, o licitante que se enquadrar como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar-se com o tal no início ao efetuar seu credenciamento. Caso venha a lograr-se vencedora, deverá comprovar tal condição.

6.3. O próprio sistema disponibilizará à licitante a opção de declarar-se como microempresa ou empresa de pequeno porte. A não manifestação de enquadramento, quando indagado pelo sistema eletrônico, implicará no decaimento do direito de reclamar, posteriormente, essa condição, no intuito de usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.

6.4. A falsa declaração ou a não apresentação da documentação comprobatória quando solicitada implicará na abertura de processo administrativo e consequente aplicação das sanções cabíveis.

- Declaro que a validade da proposta é de **120 (CentoeVinte) dias** corridos, a contar da data de abertura da licitação.

- Declaro que nesta Proposta de Preços observou-se a aplicação do inciso XCI do artigo 6º do Anexo IX do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás (RCTE), revigorado pelo artigo 3º do Decreto Estadual nº 7.569/2012, que trata da isenção do ICMS nas operações e prestações internas, relativas à aquisição de bens, mercadorias e serviços por órgãos da Administração Pública Estadual, ficando mantido o crédito **(Convênio ICMS 26/03)**.

- Declaro que nesta Proposta de Preços estão incluídos todos os demais tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos e direitos indiretos, embalagens, seguro, frete e até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente aquisição e/ou serviço que este ou de acordo com todas as normas pertinentes à matéria.

Declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nos aplena concordância com as condições estabelecidas no Edital de licitação e seus Anexos.

**ANEXO V - MINUTA**  
**CONTRATUAL PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº 000/2021**

Contrato nº \_\_\_\_\_ que celebramos CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, empresa  
\_\_\_\_\_, para os fins que especifica, sob as condições a seguir descritas:

**DAS PARTES:**

**CONTRATANTE**

O PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Qd. Setor \_\_\_\_\_, MUNICÍPIO/CIDADE-GO, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Escolar \_\_\_\_\_ do Colégio/Escola Estadual, conforme Portaria de Posse/Nomeação do Cargo nº/2021, **FULANO DE TAL** XXXX, nacionalidade \_\_\_\_\_, XXX, estado civil XX, profissão XX, inscrito no CPF/MF sob nº XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA**

\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, tendo como representante(s) legal(is) os Srs. (as) \_\_\_\_\_, inscrito(s) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL**

1.1 – O presente contrato decorre do **Pregão Eletrônico nº/2021**, aberto em/2021, na forma da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, do Decreto Federal nº 10.024/2019, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, da Lei Federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais normas pertinentes à matéria, homologado pelo Presidente do Conselho Escolar, conforme Termo de Homologação de \_\_\_\_\_ //2021 e Proposta de Preços, tudo constante do processo administrativo nº 2021.0000.000.0000, o qual faz parte do presente contrato, independentemente de transcrição, regendo-o no que for omissivo.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

2.1 – Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar XXXX, no município de XXXXX, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

| Item                | Especificação | Unidade | Quantidade | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|---------------------|---------------|---------|------------|--------------------|-----------------|
|                     |               |         |            |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL:</b> |               |         |            |                    |                 |

2.2- Quando do fornecimento, as quantidades poderão ser alteradas para mais ou para menos, bem como as datas podem ser modificadas de modo que atendam às necessidades da Unidade Escolar, de acordo com a demanda mensal, tendo em vista o cenário de pandemia provocada pelo Coronavírus (Covid-19).

2.3- A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições de sua proposta os acréscimos ou reduções dos quantitativos dos produtos até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do montante constante neste Contrato, nos termos do artigo 65, parágrafo 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA- DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS PRODUTOS E NORMATIZAÇÃO

- 3.1. Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser **novos e originais** não sendo aceito em hipótese alguns produtos reprovados e/ou falsificados, sob pena de afastamento do certame e aplicação das penalidades cabíveis;
- 3.2. Os produtos supramencionados, objeto do presente Contrato, devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras. Além das especificações constantes deste termo deverá ainda atender à Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
- 3.3. Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades;
- 3.4. No ato da entrega em humdos produtos poderá estar com mais de 60 dias de fabricação;
- 3.5. Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo de 3 (três) meses a contar a data de recebimento.

### 4. CLÁUSULA QUARTA- DA FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 4.1. As entregas são previstas para serem realizadas parceladamente por **(DIÁRIA, SEMANAL OU QUINZENAL)**, conforme Cronograma de Entrega disponibilizado pela Unidade Escolar;
- 4.2. A entrega deverá ser realizada na sede do **(NOME DA ESCOLA E SEU ENDEREÇO)**.
- 4.3. A entrega dos produtos deverá ocorrer no horário comercial das 08 às 18 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, nos locais indicados e acordados com a Unidade Escolar, conforme cronograma de entrega definido pela contratante e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo ato de entrega;
- 4.4. O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, de preferência em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 4.5. A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou terceiros;
- 4.6. As entregas dos produtos deverão ser realizadas dentro do prazo de vigência do contrato;
- 4.7. A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;
- 4.8. Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues;
- 4.9. A entrega fica condicionada à aceitação por parte do fiscal designado para receber, conferir e aceitar o produto;
- 4.10. Os materiais deverão ser entregues acompanhados dos documentos fiscais respectivos, e deve conter, obrigatoriamente, a especificação do item, marca do fabricante e quantidade entregue;
- 4.11. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais e intactos, apropriadas para o armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade decor;
- 4.12. Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;
- 4.13. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da possível imperfeita qualidade dos produtos;
- 4.14. Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou a sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos;

4.15 O produto que vier ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios a longo prazo de validade e/ou apresentar quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelo Conselho Escolar, ficará a fornecedor a cargo de quem o produto não for importado para sua aceitação.

4.16 O fornecedor deverá entregar as frutas e legumes em caixas plásticas de monobloco a fim de evitar a presença de odores e insetos, ficando "expressamente" proibida a entrega em caixas de madeira.

4.17 Responsabilizar-se pela procedência, qualidade e entrega dos produtos.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O referido contrato administrativo será celebrado após o término dos procedimentos licitatórios e sua homologação e adjudicação e terá prazo de vigência de **7 (sete) meses**, iniciando-se a contagem do prazo no momento da assinatura.

## 6 - CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

6.1. O valor total deste Contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), conforme Termo de Homologação do Pregão constante \_\_\_\_\_.

6.2 - A despesa correrá conforme quadro abaixo e conforme Nota de Empenho nº \_\_\_\_\_ de //, referente ao período de \_\_\_\_\_, no total de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ).

## 7. CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. A despesa decorrente da presente licitação correrá, no exercício de 2021, à conta da seguinte dotação orçamentária:

FNDE:

| Dotação Orçamentária                       | Nível de Ensino - FNDE  |
|--|---|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.109.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-E.Fund.Municipalização)     |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (367-Educação Especial)          |

PROTEGE:

| Dotação Orçamentária                       | Nível de Ensino - PROTEGE   |
|--|---|
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-Ensino Fundamental)         |
| 2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.40.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (361-E.Fund.Municipalização)     |
| 2021.2401.12.362.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (362-Ensino Médio)               |
| 2021.2401.12.366.1008.2019.03.109.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (366-Educação de Jovens Adultos) |
| 2021.2401.12.367.1008.2019.03.156.90.39.40 | 2019-Fornecimento de Alimentação Escolar (367-Educação Especial)          |

7.2. Para o exercício subsequente serão alocados recursos em dotação orçamentária própria para o custeio dessa despesa.

## 8. CLÁUSULA SÉTIMA – DA FORMA DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de **Transferência Bancária em conta jurídica** contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar (**NOME DO CONSELHO**), para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019.

8.2. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado no item 8.1 passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

8.3. O pagamento será efetuado pelo Conselho Escolar, contendo o número do processo, a descrição individualizada dos itens com os seus valores unitários e totais, **bem como as Certidões de Regularidade Fiscal Federal, Trabalhista, Estadual e Municipal devidamente atualizadas.**

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

8.5. O Conselho Escolar (**NOME DO CONSELHO**), pagará, à contratada, mediante compatibilidade de contas sob obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

8.6. Somente será efetuado o pagamento da parcela contratual executada mediante emissão de Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada por quem de direito, nestes casos o Presidente do Conselho.

8.7. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto perdurar pendência em relação à parcela correspondente ou em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8.8. Caso haja previsão nas leis fiscais vigentes, o Conselho Escolar efetuará as devidas retenções nos pagamentos.

8.9. Ocorrendo atraso no pagamento em que a CONTRATADA não tenha corrido de alguma forma para o mesmo, a CONTRATADA fará jus à compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$EM = N \times Vp \times (I/365)$  onde:

EM = Encargos moratórios a ser pagos pelo atraso de pagamento;

N = Número de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento até a data do efetivo pagamento; Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE) / 100.

8.10. Para a emissão da Nota Fiscal/Fatura, o número do CNPJ do CONSELHO ESCOLAR é 00.000.000/0000-00.

## 9. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES

### 9.1 - Caberá à CONTRATADA

9.2. Todos os encargos decorrentes da execução do objeto são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

9.2 A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

9.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes deste Contrato e responder a todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

9.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

9.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente a que lede descrito neste Contrato e no Termo de Referência e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso do que estes.

### 9.2 – Caberá ao CONTRATANTE:

9.2.1. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

9.2.2. Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujas cópias serão encaminhadas à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

9.2.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos.

## 10. CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. A fiscalização do Contrato será composta por uma comissão de três ou mais servidores a serem indicados pelo Conselho Escolar de cada Unidade Escolar, instituídos por Portaria de Gestão;

10.2. A publicação da portaria será feita pelo presidente do conselho nos mesmos moldes da atual portaria da Comissão Especial de Licitação.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. O Fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, não honrar o conteúdo da proposta ofertada, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado junto ao CADFOR/SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sempre que a multa prevista nos itens seguintes e das cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

11.1.1 Assanções descritas no item 11.1 também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, empregados para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

11.1.2 As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, facultada a ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato;

11.1.3 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida aos seguintes limites máximos:

11.1.3.1 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

11.1.3.2 0,3% (três décimos por cento) a cada dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado;

11.1.3.3 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

11.1.4 A suspensão de participação em licitação ou impedimento de contratar com a Administração deverá ser graduada pelos seguintes prazos:

I – 6 (seis) meses, nos casos de:

a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;

II – 12 (doze) meses, nos casos de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens; III –

24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação no âmbito da administração estadual;

d) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

11.1.5 A penalidade será obrigatoriamente registrada junto ao CADFOR;

11.1.6 A multa poderá ser descontada dos pagamentos e eventualmente de débitos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

11.1.7 Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita ainda às penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DARESCISÃO

12.1. O Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE ou bilateralmente por mútuo acordo entre as partes, atendidas sempre as condições de conveniência administrativa.

12.2. De acordo com o art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, são motivos de rescisão do contrato:

I – Não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II – Cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III – A lentidão do cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

IV – Atraso injustificado no início do fornecimento;

V – A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

VI – A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital do contrato;

VII – O atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93; IX –

A decretação de falência ou instauração de insolvência civil;

X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

XII – Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII – A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

XV – Atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

XVII – A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

XVIII – Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, sempre que a sanção penal for cabível;

Parágrafo único: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO CONTRATO

13.1. Os contratos administrativos aplicam-se, supletivamente, os princípios da teoria geral das disposições de direito privado, art. 54 e incisos III e IX da Lei Federal nº 8.666/93.

III - O preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a data do efetivo pagamento;

IX - O reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa previsto no art. 77 da Lei Federal nº 8.666/93.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

14.1 - As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

15.1 - Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, a serem ou não opostos e resolvidos de forma amigável, serão, notadamente os direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se de comum acordo o juízo de arbitragem da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), outorgando aos poderes para indicar o árbitro e renunciando expressamente à jurisdição do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos, consoante instrumento em Anexo.

### 16. CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1 - Caberá ao CONTRATANTE providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial em prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei Federal nº 8.666/93.

### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO

17.1 - Este contrato guarda conformidade com o Edital de Pregão Eletrônico nº 000/2021, vinculando-se ao Processo nº 2021.0000.000.0000 e a proposta da Contratada.

### 18. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO REGISTRO E FORO

18.1 - O presente contrato será objeto de oportuna apreciação junto ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado de Goiás.

18.2 - Aos casos omissos deverão ser aplicados os seguintes diplomas legais: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, e Lei Federal nº 8.666/93 e supletivamente, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

18.3 - Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital do Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios acaso surgidos em decorrência do presente instrumento.

E por estarem acordados, assinam este instrumento os representantes das partes e as testemunhas, em três vias de igual teor e forma para que se alicance o jurídico e se deposite nos autos.

CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, em MUNICÍPIO/CIDADE, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

CONTRATANTE:

\_\_\_\_\_  
Presidente do Conselho Escolar

\_\_\_\_\_  
Unidade Escolar

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

1 \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

2 \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

### ANEXO VI - CCMA DA CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL

1) Qualquer disputa ou controvérsia relativa à interpretação ou execução deste ajuste, ou de qualquer forma oriunda ou associada a ele, notocante a direitos patrimoniais disponíveis, e que não sejadirimidaamigavelmenteentreaspartes (precedida de realização de tentativa de conciliação ou mediação), deverá ser resolvida de forma definitiva por arbitragem, nos termos das normas de regência da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA).

2) A CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA) será composta por Procuradores do Estado, Procuradores da Assembleia Legislativa e por advogados regularmente inscritos na OAB/GO, podendo funcionar em Comissões compostas sempre em número ímpar maior ou igual a 3 (três) integrantes (árbitros), cujo sorteio se dará na forma do art. 14 da Lei Complementar Estadual nº 114, de 24 de julho de 2018, sempre juízo da aplicação das normas desse Regimento Interno, onde cabível.

3) A sede da arbitragem de prolação das sentenças será preferencialmente a cidade de Goiânia.

4) O idioma da Arbitragem será a Língua Portuguesa.

5) A arbitragem será exclusivamente de direito, aplicando-se as normas integrantes do ordenamento jurídico a o mérito do litígio.

6) Aplicar-se-á ao processo arbitral o que previsto nas normas de regência (inclusive seu Regimento Interno) da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), na Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996, na Lei nº 13.140, de 26 de junho de 2015, na Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018 e na Lei Estadual nº 13.800, de 18 de janeiro de 2001, constituindo as sentenças título executivo vinculante entre as partes.

7) A sentença arbitral será de acesso público, a ser disponibilizada no sítio eletrônico oficial da Procuradoria-Geral do Estado, ressalvadas as hipóteses desigiladas em lei.

8) As partes elegem o Foro da Comarca de Goiânia para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução das sentenças arbitrais. A eventua lpropositura de medidas judiciais pelas partes deverá ser imediatamente comunicada à CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), e não implica e nem deverá ser interpretada como renúncia à arbitragem, nem afetar a existência, validade e eficácia da presente cláusula arbitral.

CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, em MUNICÍPIO/CIDADE, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

CONTRATANTE:

\_\_\_\_\_  
Presidente do Conselho Escolar

\_\_\_\_\_  
Unidade Escolar



CONTRATADA:

GOIÂNIA, 21 de junho de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRABATISTALAGO, Gerente**, em 22/06/2021, às 07:12, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3º B, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ELISAGONCALVESPEREIRACAIXETA, Pregoeiro(a)**, em 22/06/2021, às 07:20, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3º B, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **000021466989** e o código CRC **4CCF20BB**.

GERÊNCIA DE LICITAÇÃO



QUINTA AVENIDA, QD. 71, Nº 212, SETOR LESTE VILA NOVA - GOIÂNIA - GO - CEP 74110-030.



SEI000021466989

Referência: Processos nº 202000006056046