



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2021
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: 01 de Setembro de 2021 às 9 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 em 01.09.2021, www.educacao.go.gov.br e por Publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás, Diário do Estado e Diário Oficial da União em 00.00.2021.

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2021 – CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL NOSSA SENHORA DO MONTESSERRATE

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 02 /2021-CONSELHO ESCOLAR-GO**, torna público, para conhecimento dos interessados que está disponível no endereço abaixo ou por meio dos sites www.comprasnet.go.gov.br e 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 **Calapônia-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**

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 Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009**, **Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020** e demais normas vigentes à matéria.

PARTICIPAÇÃO: Exclusivo ME/EPP

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Por Lote

DATA DE ABERTURA: 01.09.2021 às 9h.

Local de realização: www.comprasnet.go.gov.br

Fundamento Legal: Lei Federal nº 8.666 de 21/06/1993 e suas alterações, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020, Lei Estadual nº 17.928 de 27.12.2012, Lei Complementar Estadual nº 117 de 05.05.2015, Decreto Estadual nº 9.666, 21.05.2020, Decreto Estadual nº 7.466/2011, 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 regulamentares aplicáveis à espécie, bem como as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

Obtenção do Edital: www.comprasnet.go.gov.br e www.educacao.go.gov.br

Informações/Pregoeiro: (64) 98455-1702

Conselho Escolar Colégio
Estadual Nossa Senhora do
Montesserrate-GO

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2021

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 02/2021-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, 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 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 sítio 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 dirimidas pelo telefone: 62. 3201-8752.

2. O 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, no município de **Caiapônia-Go**, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

Avenida Araguaia, Nº 90, Setor Centro.

2.2. Os quantitativos objetos deste Pregão encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo I 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 e totais, aferidos com base em pesquisa de mercado, encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

2.4. Deverão ser observadas as especificações completas, condições, exigências e obrigações estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I 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 provocada pelo Corona vírus (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 e 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, no dia **01.09.2021** a partir das **9 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, no período compreendido entre o dia **18.08.2021** até às **8h40min** do dia **01.09.2021**. O encaminhamento das propostas comerciais: é a partir da data da 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 de lances terá início às **00h00min** do dia **xx.xx.2021** e terá duração de **10 (dez)** minutos;

3.3.1. Será iniciado o procedimento de encerramento a partir das **9h20min**, 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 e na 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 esclarecimentos ou Impugnações deverão ser enviadas ao Pregoeiro em até 03 (dias) 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 (art. 23 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

4.2.1. Não serão conhecidas 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 a hipótese descrito 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 os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão anexados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado e serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a 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. Do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas;

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

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

5.1.4. Que estejam previamente credenciadas no Comprasnet.go.gov.br e

5.1.5. Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico 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 com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

5.2.3. Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Goiás e Governo Federal, durante o prazo da sanção aplicada;

5.2.4. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;

5.2.5. Empresa proibida de contratar com o 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 cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível 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 procedimento licitatórios, nos termos da Lei Federal nº8.666/93 e de comprovação de acolhimento judicial do Plano de Recuperação, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº11.101/05, 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 a eles 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 Montesserrate, 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 da regularidade fiscal e/ou trabalhista na forma do item 11.16 deste Edital, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 c/c do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 147/2014;

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

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, 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 vencendo 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 não dará direito à licitante de credenciar-se no sistema, em razão do bloqueio inicial do login e senha cadastrados. O CADFOR só realizará o desbloqueio do login e senha 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 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 a licitante que optar pelo cadastramento simplificado lograr-se vencedor do certame, deverá o mesmo providenciar a sua inscrição completa no CADFOR, como condição obrigatória para a contratação.

7.5. O uso da senha de acesso pela 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 Montesserrate, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.6. Caberá à licitante comunicar imediatamente o provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato 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 sítio 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 dessa documentação.
- 8.2. O envio da proposta acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. Só será aceita uma proposta para cada item/ lote de interesse da 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 classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e 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 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 a melhor oferta 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 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 nº 9.666/2020);

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 nº 9.666/2020).

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 com 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 invistam em 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 reabilitado 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, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital (art. 38, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.23. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes (art. 38, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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 nº 9.666/2020).

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 nº 9.666/2020.

10.2. Será desclassificada a proposta ou o 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 da 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 da exequibilidade, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes procedimentos:

I. Questionamento ao licitante para a apresentação de justificativas e comprovações 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 a 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 porventura se fizerem necessárias.

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

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, sem prejuízo 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, contraproposta ao 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 nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e 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 no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

11.1.1. CRC do CADFOR (www.comprasnet.go.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 com o 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 licitantes 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 sítios eletrônicos oficiais emissores 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-digitais 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, nos termos 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 ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.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, acompanhada de prova da 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 arquivado na Junta Comercial ou inscrito 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 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 ao seu ramo de 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 Terceiro, 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 em 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 seja da matriz, com possibilidade de que a execução do objeto licitado seja por 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 da 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 registrado na Junta Comercial ou vir acompanhado 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 investidura, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

<ul style="list-style-type: none">• $ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$• $ILC = (AC) / (PC) \geq 1$• $ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$	<p>Onde:</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 de 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 forma do Decreto Estadual nº 7.804 de 20 de fevereiro de 2013, na habilitação em licitações referentes 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 independente 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 no certame seja da filial, a Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial deverá ser da filial e 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 regular e 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 acontecerá 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, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.16.1. O tratamento favorecido previsto no subitem anterior somente será concedido se as microempresas 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 no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se 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 apresentá-los 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 aceitação da proposta subsequente.

11.241 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 uma 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 eventual sanção à Contratada, se for no caso 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 ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

12.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão 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 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 de 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 efeito de análise do desconto concedido.**

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

1. Nome da empresa, CNPJ, endereço, fone/fax, n.º da conta corrente, Banco, n.º da agência, nome do responsável que assinará o contrato;
2. Para empresas estabelecidas em Goiás, deverá ser informado na Proposta se a empresa é contribuinte de 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 aquele resultante da fase de lances e/ou negociação como(a) Pregoeiro(a);
5. Descrição do objeto ofertado, com a quantidade licitada e com a indicação da marca, que deverá ser a mesma informada quando do cadastramento da proposta no comprasnet;
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 a 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 à licitante, caso solicitado pelo Pregoeiro.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de **10 (dez) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema (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 no 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 apreciá-los serão realizados pelo Pregoeiro no prazo de até 3 (três) dias úteis, podendo este prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo. O encaminhamento à autoridade superior se dará 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 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 se dará 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/lotês, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
- 15.2. A homologação da presente licitação compete a 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 inclusa no mesmo.
- 16.2. Certidão negativa/positiva de penalidades (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 n.º 8.666/1993.
- 16.4. A licitante vencedora deverá providenciar sua inscrição no Cadastro de Fornecedores – CADFOR no site 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 e integral na SEAD.
- 16.4.2. Informações complementares para 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 n.º 8.666/1993.
- 16.6 Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquela melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele 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 tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 16.9 No momento da contratação e durante a vigência do ajuste, sempre que a Administração o 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 sítio: 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 realizado 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

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 necessárias 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 o limite de 25%, unilateralmente, do valor inicial atualizado.

20. DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

21. DA 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, atendida sempre a conveniência administrativa.

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

- I – O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
 - II – O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
 - III – A lentidão 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 e no contrato;
 - VII – O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a 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 a 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 – 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 a execução do contrato;
 - XVIII – Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo 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. DO PAGAMENTO

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 atestação 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, neste caso 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, e 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 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 = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/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 deverá ainda atender à 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 Executora (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, a marca do produto, referência de seu fabricante e o 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, secções, 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 Será 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 contratante realizar no que se refere 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 àquele descrito no Termo de Referência e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

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, cuja cópia será encaminhada 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 correrá, 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 dessa despesa.

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 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, sem prejuízo das 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, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem 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 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 os 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 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;

29.1.3.2 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, 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 e o impedimento de contratar com a Administração deverão ser graduados 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, no caso 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 de 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 As penalidades serão obrigatoriamente registradas junto ao CADFOR;

29.1.6 A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente 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 n.º 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 n.º 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual n.º 144, de 24 de julho de 2018.

30. DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

30. 1. Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, acaso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, no tocante aos direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei n.º 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual n.º 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 os árbitros e renunciando expressamente à jurisdição e tutela 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 firmes e verdadeiras suas 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 a 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 desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da 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 em vantagem a uma ou mais licitantes em detrimento das 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 a 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.

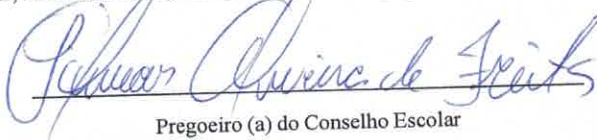
- 31.11. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou da execução do objeto licitado.
- 31.12. A empresa Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato e execução do objeto licitado, em compatibilidade com as obrigações por ela 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 reabrir 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 fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado (art. 51 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 31.16. A anulação do Pregão induz à do 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 se tornar.

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 aos 16 dias do mês de Agosto de 2021.



Pregoeiro (a) do Conselho Escolar

ANEXO I – TERMO 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 gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar cuja finalidade é a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, junto a Unidade Escolar **Colégio Estadual Nossa Senhora do Montesserrate** do município de **Caiapônia**, nos termos normatizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Estudantil - FNDE. Para tender 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 SALICIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AMERICANO DE PRESUNTO QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela 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. 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 S 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. 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 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. O prazo de validade do produto deverá			

			ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.			
6	KG	ENROLADINHO DESALSICHA	Salgado assado enroladinho e salsicha 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. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.			
7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, 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. O prazo de validade do produto deverá ser de 03 dias contando a partir da data de fabricação.			
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO ESO VADO)	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, embatizados 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/ou nata em pó, em quantidade e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce ou recheio. 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, cascada cor dourada, 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/ou nata em pó, em quantidade 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, integroproduzidadeformaartesanal que utilizam de insumosnaturais, sem aromatizantes,corantes e outros aditivos.utilizados nosindustrializados, emestabelecimentoscertificados e autorizadospelaVigilânciaSanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanhoirregular e não integridadeda massa (esfarelando aotoque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estaremassado, queimadoou commanchas escuras na parteinferior(evidênciadeformassujas). O produto deveráapresentar validade mínimade24horasapós entrega.			
17	KG	TORRADA	Pão francês fatiado etorrado. Comvalidadede15 diasapós entrega.			
VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 01						1.598,90

4.2 LOTE2- AÇOUGUE

ITEM	UNIDADE	GÊNERO SALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entre meada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito desódio, antioxidante: eritorbatos de sódio. Processado de fumaça 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 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 serem cubos de aproximadamente 03cm X 02cm, 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 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			
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	Carnetipo SEC A no máximo 10% de gordura. A embalagem deverá conter			

		ACÉM,SECA (ISCAS OUMANTA)	externamenteosdadosdeidentificação,procedência, número de lote, data devalidadeequantidadedoproduto. Embalagem de polietileno atóxico,resistente,transparente,intacto.A embalagemdeveráconterexternamenteos dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade, quantidade do produto enúmero do SIF (Serviço de InspeçãoFederal), SISE (Serviço de InspeçãoEstadual)ouSIM(ServiçodeInspeçãoMunicipal. Com validade de 15 diasapósadatadeentrega			
8	KG	CARNEBOVINA DE2ª PALETA,SECA (ISCAS OUMANTA)	CarnetipoSECAnomáximo10%degordura.A embalagemdeveráconterexternamenteosdadosdeidentificação,procedência, número de lote, data devalidadeequantidadedoproduto. Embalagem de polietileno atóxico,resistente,transparente,intacto.A embalagemdeveráconterexternamenteos dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade, quantidade do produto enúmero do SIF (Serviço de InspeçãoFederal), SISE (Serviço de InspeçãoEstadual)ouSIM(ServiçodeInspeçãoMunicipal). Com validade de 15 diasapósadatadeentrega			
9	KG	CARNEBOVINA DE2ª MÚSCULO,SECA (ISCASOU MANTA)	CarnetipoSECAnomáximo10%degordura.A embalagemdeveráconterexternamenteosdadosdeidentificação,procedência, número de lote, data devalidadeequantidadedoproduto. Embalagem de polietileno atóxico,resistente,transparente,intacto.A embalagemdeveráconterexternamenteos dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade, quantidade do produto enúmero do SIF (Serviço de InspeçãoFederal), SISE (Serviço de InspeçãoEstadual)ouSIM(ServiçodeInspeçãoMunicipal). Com validade de 15 diasapósadatadeentrega			
10	KG	CARNESUÍNA(LOMBO)	Lombodesossado,sempele,congeladoou resfriado, limpo em cubos ou peçainteira. Embalado individualmente emsacoplástico depolietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixaslacradas, limpas, secas, não violadas,resistentes, que garantam a integridadedoprodutoatêomomentodoc onsumo.A embalagem deverá conterexternamenteosdadosdeidentificação,procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade,quantidade do produto e Registro noSIF, SISE ou SIM. Embalagem. Comvalidade de 15 dias após a data deentrega	70	21,05	1,473,50
10	KG	CARNE SUÍNA(PAL ETA)	Paleta desossada, sem pele, congeladoou resfriado, limpo em cubos ou peçainteira. Embalado individualmente emsacoplástico depolietileno 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			
11	KG	CARNE SUÍNA (PERNÍL)	Sem gordura, limpa e picada. Embalada a vácuo, com carimbo do SIF ou LIM. A informação nutricional e de acordo com o cronograma. A carne de 15 kg deve 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 LIM), data de fabricação e validade			
12	KG	CHARQUE BOVINO (ISCAS MONTANTA)	Carnes 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			
13	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Congeladas, aspecto e cor característicos, não amolecidas e nem pegajosas, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas 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 e quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega			
14	KG	FÍGADO BOVINO	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			

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, 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			
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	LINGUIÇA MISTA	Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, livre 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 suina,adicionada de gordura suina 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,c om gordura de frango de primeiraqualidade,temperadaeembu tida. 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.145de2 2/04/98edaResoluçãoda 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 suascaracterísticas, permitindo acomercialização em ambiente seco earejado.Deveserproduzidoembaladoc em conformidade com as normasestabelecidaspelalegislaçãovige nte. Comvalidadede2mesesapósadataentr ega.			
22	KG	PEITO DEFRANGOSEM PELEESEMOSSO	Peito de frango sem pele, congelado ouesfriado, aspecto característico, nãoamolecido e nem pegajoso, corcaracterística, sem manchasverdeadas, cheiro e saborcaracterístico, com ausência desujidades, parasitas e larvas. Embaladoem saco plástico transparente e atóxico,límpo, não violado e resistente quegaranta a integridade do produto até omomentodoconsumo.Aembalagemdever á conter externamente os dados deidentificação, procedência, informaçõesnutricionais, número de lote, data defabricação, data de validade, quantidade doprodutoenúmero doRegistr onoSIF,SISE ou SIM. Com validade de 15 diasapósadataentrega	80	13,93	1.114,40
24	KG	PEIXE TILÁPIA(FILÉ)	Peixedeágua doce(tilápia),eviscerado,semcabeça,semnadadeiras,semcauda,sem espinhanaformadefilé. Acondicionadoemsacodepolietileno,in tegro, 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 DEPOR CO	Salgado- Carnede porcoinnaturacompele, este produto deve passar por umprocesso de salga, desidrataçãoe cura.Isto contribui para preservar suascaracterísticas, permitindo acomercialização em ambiente seco earejado.Deveserproduzidoeembaladoe m conformidade as normasestabelecidaspelalegislaçãovige nte.			
26	KG	TOUCINHO	Toucinhodebarrigadecamesuina,parator resmo, produzida e embalada emconformidade com as normasestabelecidaspelalegislaçãovigen te,norótulo devem estar impressas de formaclara, indelével e indispensável asseguintes informações: Identificação deproduto, inclusive, a marca, nome eendereço do fabricante, data defabricação, prazo de validade e pesoliquido, condições de armazenamento,inclusive empilhamento máximo;númeroderegistroeórgãocom petentee carimbo de SIF. EMBALAGEMCONTENDOETIQUET ADEPESO* Válidopor2mesesapós entrega			
VALORTOTALMÉDIODOLOTE02						9.173,90

4.3 LOTE3-SECOSEMOLHADOS

ITEM	UNIDADE	GÊNEROSAL MENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR NITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta deimpurezaseumidade. Acondicionadaem saco de polietileno, íntegro,atóxico, resistente, vedadohermeticamente e limpo. Prazo devalidadede90diasacontardadatadee ntrega.			
2	PCT	ACHOCOLATADO EMPÓ	Produtocontendoaçúcar,cacauempó,m altodextrina,minerais(cálcioeferro)vita minas, podendo conteremulsificante lecitina de soja,aromatizantes e antioxidante ácidoascórbico. Contém glúten e podeconter traços de leite. Teor de sódio máximo de 30 mg em porção de 20 g.Embalagem aluminada, plástica ouembalagem primária de polietilenoatóxico e secundária de caixa depapelão, resistentes. A embalagemdeverá conter externamente os dadosde identificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de validade e quantidade doproduto.Embalagemde400g. Oproduto deveráapresentarvalidadem inimade6mesesapartirdadatadeentreg anaunidade requisitante.			
3	PCT	ACHOCOLATADO EMPÓ	Produtocontendoaçúcar,cacauempó,m altodextrina,minerais(cálcioeferro)vita 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 por 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 em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro) e 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. Com prazo 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 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, odores 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 DEMILH 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 carne suína, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não carne, 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 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 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 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 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 sadia 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 sadia 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 sadia 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 gordura 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 gordura 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 gordura 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, 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 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, 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 atóxica, resistente de 1000 g. 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	CANJIQUINHA (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. 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. Acondicionada 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 (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 (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 (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 NINHACREM OSA	Doce de banana, em tablete, deconsistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto 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 por porção de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do 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 por porção de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do 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 DE MANDIOCA	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 do 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 DE MANDIOCA	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 DE SOJA	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 descortado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, a validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da 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 requisitante			
54	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e 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 e com 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 monocalcico 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 atóxico, 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 requerente</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 saco 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 saco 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, pêssego), 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 atadeentrega.Embalagem180g			
65	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leitepasteurizado,sorofrescodeleite,açúcar, preparado de fruta (polpa demorango, mamão, coco, pêssego),açúcar cristal), espessante goma guar,corante natural, conservante (sorbitode potássio), espessante e fermentolácteo. Embalagem de polietilenoatóxico.Aembalagemdeverá conterexternamente os dados deidentificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de validade, quantidade doproduto e Registro no SIF, SISE ouSIM. Comvalidade de02meses apósadatadeentrega.Embalagem1000g			
66	UNIDADE	LEITECON DENSADO	Composto de leite integral, açúcarlactose(tradicional);deconsist ênciacremosaetexturahomogênea. Embalagem: lata ou tetra pak.Validade: prazo mínimo de 06 (seis)meses a partir da data da entrega doproduto. Embalagem de 350 g. Oproduto deverá apresentar validademinimade06mesesapartirdada tadeentreganaunidaderequisitante			
67	UNIDADE	LEITECON DENSADO	Composto de leite integral, açúcarlactose(tradicional);deconsist ênciacremosaetexturahomogênea. Embalagem: lata ou tetra pak.Validade: prazo mínimo de 06 (seis)meses a partir da data da entrega doproduto. Embalagem de 1 kg. Oproduto deverá apresentar validademinimade06mesesapartirdada tadeentreganaunidaderequisitante			
68	UNIDADE	LEITEDECOCO	Natural, integral, homogeneizado,pasteurizado, para fins culinários,acondicionado em embalagens UHTcontendo 200 ml, re-embalados emcaixas de papelão limpas, resistentes,integras. Embalagem apresentandoexternamente dados de identificação,procedência, informações nutricionais,número de lote data de validade,quantidade do produto, e número doregistro no ministério da agricultura.Datadevalidademinimade6 mesesacontardadatadeentregadoprodu to.			
69	UNIDADE	LEITEDECOCO	Natural, integral, homogeneizado,pasteurizado, para fins culinários,acondicionado em embalagens UHTcontendo 500 ml. re-embalados emcaixas de papelão limpas, resistentes,integras. Embalagem apresentandoexternamente dados de identificação,procedência, informações nutricionais,número de lote data de validade,quantidade do produto, e número doregistro no ministério da agricultura.Datadevalidademinimade6 mesesacontardadatadeentregadoprodu to.			

70	UNIDADE	LEITEDECOCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para finsculinários,			
----	---------	-------------	--	--	--	--

			<p>acondicionado em embalagens UHT contendo 1 litro, re-embalada em caixas de papelão limpas, resistentes, integras. 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, acondicionado 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 da entrega.</p>			
72	LITRO	LEITE DE VACA DESNATADO	<p>Embalagem 1l. 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 tetrapack 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 ZERO LACTOSE	<p>Leite semidesnatado, enzima 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	LEITE EMPÓ	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. 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.			
76	PCT	LEITE EMPÓ	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. 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.			
77	PCT	LEITE EMPÓ	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. 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.			

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 requerente</p>			

79	PCT	LENTILHA	Lentilha; safra nova; constituido de grãos inteiros e sãos; isento de material erosivo; 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 TIPO CONCHINHA	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). 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 TIPO CONCHINHA	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). 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 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 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 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 grano duro (com farinha de grano 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 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 500 g 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 1 kg, 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	MARGARINA COM SAL	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 60 mg e teor de lipídios mínimo 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 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
94	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 60 mg e teor de lipídios mínimo 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 caramelização e espuma superficial. 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 bisnaga de plástico de polietileno, transparente fosco. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
96	PCT	MILHO PARACANJICA 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 PARACANJICA	Milho para canjica 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, manjerição, aipo, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. Teor máximo de sódio 316mg 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 340g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			

103	UNIDADE	MOLHO DETOMATE	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 por porção de 60 g. 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 e 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 sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50 g. 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 de 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 de 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. 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, 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 requeritante			
113	KG /PEÇA	QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA	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 aditivos em 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 requeritante			
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 aditivos em 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 requeritante			
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 requeritante			
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 requeritante			
117	UNIDADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermentolático, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg por 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 requeritante			

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 a entrega.</p>			
122	UNIDADE	SARDINHA MOLEO	<p>Sardinha conservada em óleo de semente. 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>			

			minimade06mesesapartirdadacentreganaunidaderequisitante			
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 validademinimade06mesesapartirdadacentreganaunidaderequisitante			
124	PCT	SOJAEMGRÃOS	Sojaemgrãos.empacotede500g,depri meira qualidade. Embalagemplásticatransparente,resist ente. RegistronoMinistérioda Agricultura.Sem presença de grãos mofados,carunchados e torrados. Validademinimade6meses,aconcordad atadeentrega.			
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:minimade3mesesacontardad atadeentregadoproduto.			
126	UNIDADE	UVAPASSAS	Uva passa pretas, sem semente.aplicação: alimentar. Embalagens de100 g em material plástico atóxico,apresentandoexternamented adosdeidentificação, procedência,informaçõesnutricionai s,númerodelote data de validade, quantidade doproduto, e número do registro noministério da agricultura. Data devalidademinimade6mesesacontar dadatadeentregadoproduto.			
127	UNIDADE	VINAGRE	Fermentadoacético defrutas,cereaiso tu de álcool. Padronizado epasteurizado.A embalagemdeveráconter externamente os dados deidentificação, procedência,informações nutricionais, número delote, data de fabricação, data devalidade,quantidadedoproduto. Embalagemdepolietileno tereftalado(PET) de 750 ml. O produto deveráapresentar validade mínima de 06meses a partir da data de entrega naunidaderequisitante			
VALORTOTALMÉDIODOLOTE03						8.122,00

4.4 LOTE4-HORTIFRUIT

ITEM	UNIDADE	GÊNEROSA LIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALORU NITÁRIO	VALOR 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	Frutano seue estado de maturação ideal para consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos 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 amolecidas. 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. Acondicionado 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 CRISPA	Alface crispada 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 grãudosos, 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 decoloração, intactos e firmes. Devem estar livres de folhas externas sujas e de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos. 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 ompletamentemadura.			
21	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. Decolheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
22	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.			
23	KG	CAJÚ	Caju limpo, de boa qualidade, cor e formação uniforme, compacto e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente.			
24	KG	CARÁ	Cará firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixas de polietileno para alimentos.			
25	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isentas de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
26	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. Decolheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
27	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Decolheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
28	KG	COUVEMANTEIGA	Couve manteiga limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em sacos de			

			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 integros, 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 intacta 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 terrosa, 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 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/5ESPIGA	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, grão, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plástica e limpa. 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 in natura, variedade redondo, 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 e 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, turgentes, 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 e 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 em embalagem ou 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 turgente, 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 de 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 apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para consumo.			
55	KG	UVA	Deve ser doce e suculenta, 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.		
VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 04			

VALOR TOTAL MÉDIO ESTIMADO	18.894,80
-----------------------------------	------------------

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 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).

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-FornecimentodeAlimentaçãoEscolar(361-EnsinoFundamental)
2021.2401.12.361.1008.2019.03.156.40.39.40	2019-FornecimentodeAlimentaçãoEscolar(361-E.Fund.Municipalização)
2021.2401.12.362.1008.2019.03.156.90.39.40	2019-FornecimentodeAlimentaçãoEscolar(362-EnsinoMédio)
2021.2401.12.366.1008.2019.03.156.90.39.40	2019-FornecimentodeAlimentaçãoEscolar(366-EducaçãodeJovensAdultos)
2021.2401.12.367.1008.2019.03.156.90.39.40	2019-FornecimentodeAlimentaçãoEscolar(367-EducaçãoEspecial)

Obs.: A Unidade Escolar deverá excluir 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 em humdos 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 QUINZENAL)**, 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 ocorrer 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 às 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 sua 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 legumes em caixas plásticas de modo a evitar a presença de odores e insetos, ficando "expressamente" proibido a entrega em caixas de madeira

8.17 Responsabilizar-se pela procedência, qualidade e entregados 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 de dependência de marca, caso seja um marca pouco 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, a marca do produto, referências e 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 Cunha subjetivo verificando aparência, cor, sabor, textura e cheiro

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

9.7 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 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, nome e prazo constante.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 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;

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 contratante 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 e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

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

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 das irregularidades apontadas.

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 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 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 operante através da autoridade que aplicou a penalidade, sempre que a multa prevista nos itens seguintes e das cominações legais, a aplicação das mesmas não atue 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%(trêsdécimosporcento)adida,atéotrigésimodiadeatraso,sobreovalordapartedoserviçõãorealizado;

12.1.2.3 0,7%(setedécimosporcento)sobreovalordapartedoserviçõãorealizado,porcadadiasubsequenteaotrigésimo;

12.1.3 AsuspensãodeparticipaçãoeemlicitaçãoeimpedimentodecontratarcomaAdministraçãodeverãosergraduadospelosseguintesprazos:
I-6(seis)meses,noscasosde:

1. aplicaçãodeduaspenasdeadvertência,noprazode12(doze)meses,semqueofornecedortenhaadotadoasmedidascorretivasnoprazodeterminadopelaAdministração;
2. alteraçãodaquantidadeouqualidadedamercadoriafornecida;
2. -12(doze)meses,nocasoderetardamentoimotivodaexecuçãodeobra,deserviço,desuasparcelasoudofornecimentodebens;
3. -24(vinteequatro)meses,noscasosde:
 1. entregarcomoverdadeiramercuriãofalsificada,adulterada,deterioradaoudanificada;
 2. paralisaçãodeserviço,deobraoudefornecimentodebenssemjustafundamentaçãopréviacomunicaçãoàAdministração;
 3. praticaratoilícitovisandofrustrarosobjetivosdelicitaçãonoâmbitodaadministraçãoestadual;
 4. sofrercondenaçãodefinitivaporpraticar,pormeiodoloso,fraudefiscalnocolhimentodequalquertributo.

12.1.4 aspenalidadesserãoobrigatoriamenteregistradasjuntoaoCADFOR;

12.1.5 Amultipoderáserdescontadospagamentoseventualmentedevidos,ouainda,quandoforocaso,cobradajudicialmente;

12.2Pelodescumpriomentodasdemaisobrigaçõessassumidas,alicitanteestarásujeitaaíndaaàspenalidadesprevistasnaLein.º8.666/1993edemaislegislaçõesaplicáveis.

13. DAFISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1 AfiscalizaçãodoContratoserácompostaporumacomissãodetrêsoumais servidoresaseremindicadospeloConselhoEscolardecadaUnidadeEscolar,instituídosporPortariadeGestão;

13.2 ApublicaçãodoportariaseráfeitapelopresidentedoconselhonosmesmosmoldesdaatualportariadaComissãoEspecialdeLicitação.

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. DOREAJUSTE DE PREÇOS

15.1 Ospreçosserãofixoseirreajustáveisfaceaoquedispõeelegislaçãovigente.

16. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS

16.1 Tantoosacrécimosquantoassupressõessopossuemolimitede25%,unilateralmente,dovalorinicialatualizado.

17. DASUBCONTRATAÇÃO

17.1 EmconsonânciacomoArt.78, caput, daLein.º8.666/93,nãoseráadmitidaasubcontrataçãodoobjetodalicitação.

TerezildaLuizdaSilva

GerentedOrientaçãoeArticulaçãodasCoordenaçõesRegionaiseAlimentaçãoEscolar

PatríciaMoraisCoutinho

SuperintendenteOrganizaçãoeAtendimentoEduccional



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_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador 000021465365 e o código CRC F271A131.

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 (dezesesseis) 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 ou 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)

.....
(Digitalar no modo 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 Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, 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 artigo 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, sempre juízo de enquadramento e 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

Todos os campos são de preenchimento obrigatório							
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/Marca	Unidade	Quantidade	Preço Unitário COMICMS (R\$)	Preço Total COMICMS (R\$)	Preço Unitário SEMICMS (R\$)	Preço Total SEMICMS (R\$)
Valor Total da Proposta COMICMS (por extenso):							
Valor Total da Proposta SEMICMS (por extenso):							
Convênio ICMS? Sim – () Não – ()							
- Informar, no que couber, a alíquota do ICMS.							
. Em cumprimento às disposições da Lei Complementar nº 123/2006, será o assegurado os seguintes benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:							

1- Prazo para regularização ou restrição na 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 como tal no início do efetuar seu credenciamento. Caso venha a logar-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 a 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 de prestação internas, relativas à aquisição de bem, mercadorias e serviços por órgãos da Administração Pública Estadual, ficando mantido o crédito (**Convênio ICMS 26/03**).

- Declaro que nesta Proposta de Preços estão inclusos todos os demais tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos de 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 e que estão 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 comprometemos a concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus Anexos.

ANEXO V - MINUTA
CONTRATUAL PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 000/2021

Contrato nº _____ que celebramos CONSELHO ESCOLAR __, é a 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 misso.

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\$
VALOR TOTAL:					

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 QUINZENA), conforme Cronograma de Entrega disponibilizado pela Unidade Escolar;

4.2 A entrega deverá ser realizada nas dependências 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, conferindo 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 decorrentes;

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 ao longo do 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 aciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

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

4.17 Responsabilizar-se pela procedência, qualidade e entregados 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	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)

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 unitário e total, **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 com as 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 em quantos perdurar a 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 concorrido de alguma forma para o mesmo, a CONTRATADA fará jus à compensação financeira devida, desde que atal limite fixado para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$EM = N \times V \times p \times (I / 365)$ 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 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 ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

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

9.3 ACONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes deste Contrato e responder 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 rigorosa e à quele descrito neste Contrato ou no Termo de Referência e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de Empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso do queles.

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 As sanções 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) 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 e impedimento de contratar com a Administração deverão ser graduados 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 de ser o obrigatoriamente registrada junto ao CADFOR;

11.1.6 A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventuais devidos, 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 administrativas.

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

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

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

III –

A lentidão 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 descumprimento 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 que se refere ao 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 previstas de mobilizações e mobilizações e outras previstas, asseguradas 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, asseguradas 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 – O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CONTRATO

13.1. Os contratos administrativos aplicam-se, supletivamente, os princípios da teoria geral e as 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 congêneres, 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 congêneres, a caso não opuserem solução 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 já para o seu julgamento a CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando aos poderes para indicar o árbitro renunciando expressamente à jurisdição tutelada 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 seus aditamentos, na imprensa oficial e no portal 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 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 a caso 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 as demais partes.

CONSELHO ESCOLAR _____, em MUNICÍPIO/CIDADE, _____ de _____ de 2021.

CONTRATANTE:

Presidente do Conselho Escolar

Unidade Escolar

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

1 _____

Nome:

CPF:

2 _____

Nome:

CPF:

ANEXOVI-CCMADA 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, equenãosejadirimidaamigavelmenteentreaspartes(precedidada 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 de seu 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 rito 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 de sigilo previstas em lei.
- 8) As partes elegem o Foro da Comarca de Goiânia para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. A eventual propositura 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 a fetar 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 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.

Referência: Processo nº 202000006056046

SEI000021466989