PREAMBULO
PREGÃO ELETRÔNICO 0034/2024

INTERESSADO:	**Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**
PROCESSO MUNICIPAL:	4978/2024
MODALIDADE DA LICITAÇÃO:	Pregão Eletrônico
TIPO DA LICITAÇÃO:	Menor Preço POR ITEM
MODO DE DISPUTA	**ABERTO**
OBJETO:	**Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação Básica, cursos de formação, eventos e atividades pedagógicas pelo período de 12(doze) meses. Tendo como embasamento legal a Lei 14.133/21.**
PREÇO TOTAL MÉDIO GLOBAL:	**R$ 1.706.864,297**
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	**A partir da Publicação do Edital**
ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	Às **08:00 h** do dia **25/07/2024**
ABERTURA DAS PROPOSTAS:	Das **08:01** às **08:59** do dia **25/07/2024**
SESSÃO DE LANCES	Início às **09:00 h** do dia **25/07/2024**
DATA MÁXIMA PARA IMPUGNAÇÃO	**22/07/2024** às **23:59 h**
LOCAL:	www.slicx.com.br "Acesso Identificado". Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:	Lei nº. 14.133/2023 e suas alterações posteriores, Lei Complementar 123/06.

Na hipótese de não haver expediente na data acima referida, fica este certame automaticamente, transferido para o próximo dia útil subsequente àquele, na mesma hora e local e/ou conforme a publicação de errata designando nova data.
Todos os atos referentes a Licitação, Edital, Erratas, Atas, Convocações, Julgamentos de Impugnações e Recursos, Homologação, Anulação ou Revogação, bem como TODOS os atos, serão publicados no site

Oficial do Município, acima mencionado. O acompanhamento do andamento da Licitação em todas as fases é de total responsabilidade do Licitante participante

O MUNICÍPIO DE ACREÚNA, ESTADO DE GOIÁS, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 02.218.683/0001-83 com sede administrativa na Avenida São Felipe nº. 34 – Serra Dourada, Acreúna - Goiás, CEP. 75.960-000, através da **Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer** torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar, por intermédio de sua Agente de Contratação e equipe de apoio nomeada por decreto, licitação na modalidade **PREGAO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, a presente licitação será regida pela Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e pelas demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e as regras deste edital, cuja sessão pública de abertura e julgamento se dará em dia e horário designados no preâmbulo deste Edital.

Na hipótese de não haver expediente na data de abertura das propostas e sessão de lances, fica o referido PREGÃO ELETRÔNICO, automaticamente, transferido para o primeiro dia útil subsequente àquela, na mesma hora e local.

O PREGAO ELETRÔNICO, será realizado em Sessão Pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Licitações Eletrônicas SLIC.

O Edital e seus anexos encontram-se na sede da Prefeitura de Acreúna/GO, junto ao Agente de Contratação e sua Equipe de Apoio, e será entregue a qualquer interessado, até 01 (um) dia útil antecedente a data prevista para a abertura ou no site http://acreuna.go.gov.br/ ou pelo sitio www.slicx.com.br no link "Licitações".

1. **DO OBJETO.**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação Básica, cursos de formação, eventos e atividades pedagógicas pelo período de 12(doze) meses. Tendo como embasamento legal a Lei 14.133/21**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
1.2. A licitação será por **ITEM**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER** para o exercício de 2024**,** na classificação:

Dotação: 12.306.4028.2.307.3.3.90.30.0 - fonte:102/115
Dotação: 12.306.4028.2.305.3.3.90.30.0 - Fonte:100/115
Dotação: 12.306.4028.2.306.3.3.90.30.0 - fonte:100/115
Dotação: 12.306.4028.2.307.3.3.90.30.0 - fonte:100
Dotação: 13.392.4034.4.023.3.3.90.30.0 - fonte:100
Dotação: 27.812.4035.2.019.3.3.90.30.0 - fonte:100

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na (http://acreuna.go.gov.br/) que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no (www.slicx.com.br)).

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no (www.slicx.com.br) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou a alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no (www.slicx.com.br

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES:

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.4.1.3. As microempresas e empresas de pequeno no porte sediadas local ou regionalmente gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

4.4.2. Que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

4.4.3. Que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

4.4.4. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4.5. Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

4.4.6. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.7. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.4.8. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal; e.

4.4.9. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, 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.

5.3.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos complementares de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;

5.7. 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.

5.8. 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.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTES CAMPOS:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas cadastradas diretamente no sistema (digitadas), desclassificando desde logo aquelas que:

a) contiverem vícios insanáveis;

b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

7.2.1.1. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

7.2.2. Também será desclassificada a proposta digitada nos campos do sistema que identifique o licitante na especificação de seu objeto, marca, modelo.

7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preambulo deste edital.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de: TODOS OS ITENS **R$ 1,00** salvo aceitação de valor inferir ao crivo do Pregoeiro.

7.9. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.9.1. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pela licitante e registrado no sistema.

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

7.9.3. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

7.9.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo(a) Pregoeiro(a), sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 15 deste Edital.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”.

MODOS DE DISPUTA:

1 MODO DE DISPUTA ABERTO

I. No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

a. 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.

b. Na hipótese de não haver novos lances a fase de lances será encerrada automaticamente.

c. Encerrada a fase de lances, sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.

7.11. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados/excluídos pelo pregoeiro.

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

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

7.14. 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.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no (www.slicx.com.br), quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.17. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, as propostas serão reclassificadas para verificação do enquadramento no

item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno no porte sediadas local ou regionalmente, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19. 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.

7.20. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei n.º 14.133, de 2021, na seguinte ordem:

1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

2) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

3) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

4) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.22.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

1) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

2) empresas brasileiras;

3) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

4) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

7.24. O Mapa de Apuração substituirá a proposta realinhada**, DEVENDO O LICITANTE ENVIAR JUNTO A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO A DECLARAÇÃO CONFORME ANEXO IX. Caso o Anexo IX não seja enviado, a licitante vencedor deverá encaminhar proposta realinhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação.**

7.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.2. 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.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. 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.

8.1.1. 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.

8.2. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

8.3. 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;

8.4. 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;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1. 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.

8.5.2. 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.

8.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

8.5.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.5.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.5.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.5.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir- sê-a com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.5.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.5.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.5.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

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

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá 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.

8.8.1. 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.

8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.9. 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.

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

9. **DA HABILITAÇÃO**.

9.1. O licitante vencedor deverá estar com os documentos de habilitação previamente cadastrados/anexados no sistema, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.2. 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.

9.3. 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 DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTES CADASTROS:

9.3.1. Possuir Cadastro no (WWW.SLICX.COM.BR);

9.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

9.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.3.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0

9.3.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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.

9.3.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.3.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.3.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

9.3.7. 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.

9.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do (WWW.SLICX.COM.BR), em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.4.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do (WWW.SLICX.COM.BR), para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.5. 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 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.6. 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.

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

9.6. 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.

9.6.1. 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.

9.7. os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

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

9.8.2. 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;

9.8.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. 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;

9.8.5. 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;

9.8.6. 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;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.9. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

9.9.1. A regularidade fiscal deverá ser verificada pelo Pregoeiro. A regularidade fiscal será comprovada pelos seguintes documentos:

9.9.1.1. **CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso;

9.9.1.2. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação 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, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria

Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.1.3. **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**;

9.9.1.4. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.1.5. **Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa junto aos Estado em que o licitante é domiciliado.

9.9.1.6. **Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, da sede da licitante;

9.10. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**.

9.10.1. **Certidão de Falência ou Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. **Admite-se a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo de licitação (Acórdão 1201/2020 – TCU Plenário)**;

9.11. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**.

9.11.1. A qualificação técnica será verificada pela compatibilidade do objeto social do licitante com o objeto deste edital.

9.12. 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.

9.13. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**.

9.13.1 **Declaração** de ME/EPP caso a licitante se enquadre nesta condição, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo II;

9.13.2 **Declaração** de Pleno Atendimento, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo III;

9.13.3 **Declaração** de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo IV;

9.13.4 **Declaração** de que o Mapa de Apuração substituirá a proposta realinhada. A falta desta declaração não inabilita a licitante. No entanto, caso o Anexo IX não seja enviado, a licitante vencedora deverá encaminhar proposta realinhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação de sua proposta.

9.13.5. **Dados comerciais para elaboração de contrato da vencedora do pregão,** podendo ser utilizado o modelo constante do Anexo VII;

9.14. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.15. 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, esta 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.

9.16. 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.

9.17. 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.

9.18. 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.

9.19. 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.

9.20. O Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

9.21. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. 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:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, 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.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.3. Enviar a proposta final em arquivo editável (necessariamente nas extensões doc, docx, xls ou xlsx), para o e-mail: licitacao@acreuna.go.gov.br.

10.2. Os descontos ofertados nos lances verbais deverão ser lineares - relação a proposta original - a todos os itens do lote, sendo passível a variável de até 0,5 % (meio por cento) entre os valores dos itens para adequação das propostas.

10.3. No mesmo prazo do item 10.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no (WWW.SLICX.COM.BR), sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.

10.4. 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 o caso.

10.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.5. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5.1. 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.

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. 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 no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

11.1.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.

11.1.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. 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.

12.1.2. 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.

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no (WWW.SLICX.COM.BR), sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

15.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95 da Lei n.º 14.133, de 2021;

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art, 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.

15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.5.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais

cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.

15.10. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.

15.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.4. **Da entrega e critério de aceitação do objeto**:

Os produtos deverão ser entregue ao longo da vigência da ata de registro, ou seja, no prazo em até 12 (doze) meses, de forma fracionada, apos a emissão da ordem de fornecimento.

17.4.1 O produtos serão disponibilizado apos a assinatura da ARP.

17.4.2 Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

17.5 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.6 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

17.7 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

17.8 O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do ARP.

17.9 Os produtos serão disponibilizados no decorrer da vigência da ata de registro de preço, independentemente da quantidade solicitada".

17.10 Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação no prazo descrito no item 6.3 mediante ordem de fornecimento enviada ao fornecedor registrado".

17.11 As mercadorias poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.12 As mercadorias deverão ser entregues na sede da COZINHA CENTRAL-RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço na Avenida São Felipe c/ a Rua M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min.

17.13 Os produtos desta contratação deverão ser de primeira qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

17.14 O transporte dos alimentos deve ser em veículo tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticínios, apresentando condições adequadas de higienização e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.

17.15 A licitante deve apresentar Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, conforme o Art.115, §1º, inciso II, alínea A, nº 04 da Lei 16.140 de 02 de outubro de 2007, que comprove as condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir a proteção contra contaminação e deterioração. Se a licitante apresentar veículos de terceiros, anexar contrato de locação devidamente registrado ou reconhecido em cartório.

17.16 Se a licitante apresentar veículos de terceiros, anexar contrato de locação devidamente registrado ou reconhecido em cartório.

17.17 Os veículos de transporte de alimentos devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, devendo possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade em caso de controle de temperatura. Conforme item 8.2.2 portarias 326 de 30 de julho de 1997.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. São obrigações da Contratante:

18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

18.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

18.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

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

18.1.6. Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

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

18.2 São obrigações da contratada:

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

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

18.2.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

18.2.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

18.2.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

18.2.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

18.2.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será realizado no prazo no prazo previsto no termo de referência, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

19.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

19.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada pro rata die sobre INPC.

20. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

I. dar causa à inexecução parcial do contrato;

II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III. dar causa à inexecução total do contrato;

IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa;

III. impedimento de licitar e contratar;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

20.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

20.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1.

20.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1.

20.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o a Gestora do processo, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

20.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

20.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

20.2.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.

20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.

21. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1. Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema **www.slicx.com.br**.

21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada na plataforma (WWW.SLICX.COM.BR) no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no (**www.slicx.com.br**), conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

22.3. Todos as comunicações serão formalizadas através do (WWW.SLICX.COM.BR).

22.4. 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, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

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

22.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.11. 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 na Administração.

22.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.13.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.15. A Autoridade Superior Gestora do processo poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

22.15.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.16. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.16.1. Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro. 22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: **www.slicx.com.br**, e também poderão retirado na Sala de Licitações da PREFEITURA MUNICIPAL DE ACREUNA GOIÁS, sito a AV SÃO FELIPE, N°34 SETOR SERRA DOURADA – Acreúna Goiás-GO, nos dias úteis, no horário das 08:00 min às 11:30 min e das 13:30 min às 17:00 min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados. 22.18. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo Declaração Micro Empresa;

ANEXO III – Declaração de Pleno Atendimento;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

ANEXO V – Minuta Contratual e da ARP;

ANEXO VI – Modelo Proposta de Preços;

ANEXO VII - Dados comerciais para elaboração de contrato da vencedora do pregão;

ANEXO VIII - Formulário De Solicitação De Informações.

ANEXO IX – DECLARAÇÃO.

ACREUNA Goiás, 08 de julho de 2024.

DAIANE CONSTANTINO DA SILVA

PREGOEIRA

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2024

Processo nº 4978/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO.

Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação Básica, cursos de formação, eventos e atividades pedagógicas pelo período de 12(doze) meses. Tendo como embasamento legal a Lei 14.133/21.

1.1. DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO DE PRODUTOS.

Nº	PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE SOLICITADA	UNDIDADE	MARCA REFERENTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO, ADOÇADO, VITAMINADO, CUJOS INGREDIENTES BÁSICOS SEJAM: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, MALTO DEXTRINA, COMPLEXO VITAMÍNICO E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO OU LATA, CONTENDO UM KG DO PRODUTO, REEMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME, ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO.	6.000	UNIDADE	ITALAC TODDY NESCAL OU MELHOR QUALIDADE	R$ 23,2933	R$ 139.759,8000
02	AÇUCAR REFINADO	AÇÚCAR REFINADO, DE PRIMEIRA, CRISTALINO, PACOTE COM 1 KG CADA, PRODUTO OBTIDO DE AÇÚCAR DE CANA, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, CLASSIFICADO COMO AÇÚCAR DE PRIMEIRA. DEVERÁ SER FABRICADO ISENTO DE FERMENTAÇÕES, MATÉRIA TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, APRESENTANDO COR, ODOR E ASPECTO PRÓPRIO DO AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPEL MULTIFOLHADO.	50	UNIDADE	CRISTAL UNIÃO/ DA BARRA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,6300	R$381,5000
03	ÁGUA MINERAL SEM GAS	ÁGUA MINERAL NATURAL (SEM GÁS), ACONDICIONADA EM FRASCO RESISTENTE (PET), TAMPA COM ROSCA, CONTENDO DE 500ML. FARDO COM 12 GARRAFAS. VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.	4.500	FARDO	CRYSTAL INDAIA/ RINCO OU MELHOR QUALIDADE	R$1,5767	R$7.095,1500
04	AMEXA EM CALDA	AMEIXA PRETA EM CALDA INTEIRAS: EMBALADA EM LATAS LIMPAS ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS , RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. PESO LIQUIDO	50	UNIDADE	OLÉ/ SÓ FRUTA/ PREDILECTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,1267	R$956,3350

		DRENADO APROXIMADO 400G.					
05	AZEITE DE OLIVA 500 ML	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU ENLATADO, CONTENDO 500 ML, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	40	UN.	GALLO/ LA VIOLETERA/ ANDORINHA OU MELHOR QUALIDADE	R$47,5600	R$1.902,400
06	AZEITONA	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO DE 500 GRAMS COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	50	UN.	LA VIOLETERA/ QUERO / QUALITÁ OU EQUIVALENTE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,0333	R$ 951,6650
07	BACON	INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO, APRESENTADO EM PEÇAS DE 1,5 A 2,0 KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. . DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO	300	KILOS	PERDIGÃO/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$37,5333	R$ 11.259,9900

		NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
08	BACON FATIADO	BACON FATIADO. BARRIGA SUÍNA SEM PELE, ÁGUA, SAL, MALTO DEXTRINA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), CONSERVADORES NITRATO DE SÓDIO (INS 251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE FUMAÇA, FATIADO. EMBALAGEM DE 1KG. BACON FATIADO. BARRIGA SUÍNA SEM PELE, ÁGUA, SAL, MALTO DEXTRINA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), CONSERVADORES NITRATO DE SÓDIO (INS 251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE FUMAÇA, FATIADO. EMBALAGEM DE 1KG. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	50	KILOS	PERDIGÃO/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 29,1400	R$ 1.457,0000
09	BALA MACIA SORTIDA	BALA MASTIGÁVEL SORTIDA NOS SABORES: FRAMBOESA, MORANGO, BANANA E	500	PACOTES	FLORESTAL/ ERLAN OU MELHOR QUALIDADE	R$ 8,9600	R$ 4.480,0000

		ABACAXI. EMBALAGEM DE 600 G					
10	BALA BUTER TOFFEE	BALA MASTIGÁVEL SORTIDA, PACOTE DE 500G, COM CAPA DE CARAMELO E RECHEIO SABORES VARIADOS.	100	PACOTES	ARCOR/ERLAN OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,9200	R$ 1.892,0000
11	BATATA PALHA	PACOTE DE 1000 KG - FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES.	100	UNIDADE	SULLPER/ /SLITE/YOKE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 26,4167	R$ 2.641,6700
12	BICARDONATO DE SODIO	BICARBONATO DE SÓDIO PRODUTOS PROVENIENTES DE MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. ARMAZENADO EM EMBALAGEM DE 100 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	100	UNIDADE	KITANO/ MARATÁ/ ARIANE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,9033	R$ 390,3300
13	BISCOITO DE QUEIJO ASSADO	BISCOITO DE QUEIJO. NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, MAL ASSADOS OU QUEIMADOS. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS.	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,8667	R$ 7.330,0050
14	BOLO	BOLO - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO	450	KILO	TIPO PADARIA	R$ 17,7667	R$ 7.995,0150

		DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE POLIPROPILENO COM TAMPA. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. CADA UNIDADE DEVERA EM TORNO DE UM KILO. VARIOS SABORES(TIPO: COCO, FUBÁ, CENOURA, BRANCO, LARANJA).					
15	CAFÉ MOIDO	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM A VÁCUO PRENSADO DE 500G, EM PÓ, HOMOGÊNEO, CATEGORIA DO TIPO SUPERIOR, CONSTITUÍDO COM PREDOMINÂNCIA DE GRÃOS DE CAFÉ ARÁBICA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: FRAGRÂNCIA: MARCANTE; AROMA: CARACTERÍSTICO, MARCANTE; ACIDEZ: BAIXA À MODERADA; AMARGOR: MODERADO; SABOR: CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO; SABOR RESIDUAL: BOM, DURADOURO; DEFEITOS: POUCA INTERFERÊNCIA; ADSTRINGÊNCIA: BAIXA; CORPO: RAZOAVELMENTE ENCORPADO; QUALIDADE DA BEBIDA: DURA A MELHOR; QUALIDADE GLOBAL: RAZOAVELMENTE BOM A BOM, COM EMBALAGEM VÁCUO-PURO. COM FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DE NO MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. O CAFÉ, ALÉM DA EMBALAGEM VÁCUO-PURO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM 05 OU 10 KG CADA, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA DO CAFÉ, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES DE ACORDO COM EXIGÊNCIAS LEGAIS VIGENTES QUE TRATAM DAS EMBALAGENS E ROTULAGENS E, QUE ATENDA AO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA, IGUAL OU MAIOR QUE 6,0 (SEIS) PONTOS E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	5.000	PACOTES	VOVÔ/ RIO NEGRO VASCAFÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$27,1500	R$135.750,0000
16	CALDO DE GALINHA	CALDO DE GALINHA CONTÉM: SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE LEVEDURA,	50	UNIDADES	KNORR MAGGI/ SAZON OU MELHOR	R$6,9500	$347,5000

		AÇÚCAR, GORDURA DE GALINHA, CARNE DE GALINHA EM PÓ, COENTRO EM PÓ, CURY, AIPO MAIRRON EM PÓ, SALSA EM FLOCOS, REALSADORES DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DE SÓDIO, GUANILATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMA AO IDÊNTICO AO NATURAL DE GALINHA E AIPO, CORANTES NATURAIS: CÚRCUMA E CARAMELO IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA. CAIXA CONTENDO 06 CUBOS, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.			QUALIDADE		
17	CHANTILLY	CHANTILLY: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 1 LITRO GRAMAS ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	20	UNIDADE	FLEISCHMANN/ AMELIA/ RICCA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,1067	R$ 382,1340
18	CHIMICHURRI	TEMPERO FEITO DE ERVAS DESIDRATADAS, COMO SALSINHA, OREGANO, MANGERICÃO, ENTRE OUTRAS. ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO; EMBALAGEM DE 100G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	50	UNIDADE	KININO KITANO SIAMARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 4,2200	R$ 211,0000
19	CHOCOLATE	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SONHO DE VALSA CONTENDO 20 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLASTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG . VALIDADE PRAZO MÍNIMO 12 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	500	PACOTES	SONHO DE VALSA/ OURO BRANCO/SERENATA DE AMOR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 56,5333	R$ 28.266,6500
20	CHOCOLATE BIS	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFFER E COBERTO COM CHOCOLATE, TIPO BIS, CAIXA COM 20 UNIDADES DE 25 GRAMAS. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE	500	CAIXA	LACTA BIS OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,2867	R$ 4.643,3500

		MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES.					
21	CHOCOLATE GRANULADO	CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM DE 150G: COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	100	PACOTES	APIT/ HARALD/ JUNCO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 4,4133	R$ 441,3300
22	CHOCOLATE TIPO BASTÃO	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE BASTÃO, CAIXA COM 30X1, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, 16 G CADA, QUE CONTENHA EM AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CASTANHA DE CAJU, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (322) E POLICIANOLEATO DE POLIGLICEROL (476) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES.	200	PACOTES	GAROTO/ BATON OU MELHOR QUALIDADE	R$ 43,2400	R$ 8.648,0000
23	CORANTE ALIMENTICIO	COLORÍFICO EM GOTAS, EMBALAGEM DE 30 ML. CARACTERÍSTICAS: APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CORES VARIADAS .	20	UNIDADE	ARCOLOR/ FINE LINE/ GRAN CHEF OU MELHOR QUALIDADE	R$ 8,4267	R$ 168,5340
24	CREME DE LEITE 200 GRS	CREME DE LEITE PASTEURIZADO – 100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM LATA, PESANDO NO MINIMO 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	500	UNIDADES UNIDADE	ITALAC/ PIRACANJUBA/ NESTLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 5,2900	R$ 2.645,0000
	ENROLADINHO DE QUEIJO	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA,	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,7333	

25		COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM COCO. PESO APROXIMADAMENTE DE 40 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA.					R$ 7.309,9950
26	ENROLADINHO DE SALSICHA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM RECHEIO DE SALSICHA, PESO APROXIMADAMENTE DE 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA.	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,7333	R$ 7.309,9950
27	ERVILHA	ERVILHA CONGELADA, SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, EMBALADA E ESTOCADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 01 QUILOS, RESISTENTES.	50	KILO	BOUA/ SEARA/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 13,2667	R$ 663,3350
28	ESSENCIA	ESSÊNCIA ARTIFICIAL COMESTIVÉL, VÁRIOS SABORES, FRASCO COM 30 ML. **COMPOSIÇÃO:** ÁGUA, ÁLCOOL NEUTRO, CORANTE NATURAL E SUBSTÂNCIAS AROMÁTICAS. EMBALAGEM: COM IDENTIFICAÇAO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	50	UNIDADES	ARCOR OU SIMILAR	R$ 8,5600	R$ 428,0000
29	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALADO EM LATAS OU TETRAPACK COM PESO LIQUIDO DE 1 KG APROXIMADAMENTE; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES; O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; NÃO DEVEM ESTAR AMASSADOS; ENFERRUJADOS E ESTUFADOS; NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM	4.540	KILOS	QUERO/ OLE/ ELEFANTE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4267	R$ 83.657,2180

		APRESENTAR MANCHAS ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA.					
30	GELATINA	GELATINA EM PÓ VÁRIOS SABORES, COMPOSTO DE AÇÚCAR, SAL, AGENTE TAMPONANTE, ACIDULANTE, AROMA NATURAL DE MORANGO, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, QUALIDADE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS. EMBALAGEM DE 25 GRAMAS.	100	UNIDADES	PREDILECTA ROYAL OETKER OU MELHOR QUALIDADE	R$ 1,4533	R$ 145,3300
31	GENGIBRE	PRODUTO DE PRIMEIRA, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CONTENDO 1KG	30	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 22,5100	R$ 675,3000
32	LEITE CONDENSADO 395 GRAMAS	LEITE CONDENSADO: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LACTOSE, CONTENDO 395G DE PESO LÍQUIDO, LATA INTACTA (NÃO AMASSADA) COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA LATA, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	500	UNIDADES	PIRACANJUBA/ ITAMBE/ITALAC OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,9767	R$ 3.988,3500
33	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO: PROCEDENTES DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NATURAL E CONCENTRADO. ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO OU PET DE 500 ML, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	50	UNIDADES	SOCOCO/ DUCOCO/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4167	R$ 770,8350
34	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM: LATA 380G, PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE	100	UNIDADES	NINHO/ MOLICO/ PIRACANJUBA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 24,8033	R$ 2.480,3300
35	LINGUICA CALABRESA	LINGÜIÇA CALABRESA: COMPONENTES INCLUINDO TIPOS E CÓDIGOS DE ADITIVOS QUANDO UTILIZADOS. PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTADO DE SÓDIO (INS 325), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL, CONSERVADORES: NITRITO	50	KILOS	QUALITI/ AURORA/ FRICO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,8433	R$ 942,1650

		DE SÓDIO (INS 251) E CORANTE NATURAL CARMIM (INS120). GORDURAS TOTAIS 27%, PRAZO DE VALIDADE: 60 DIAS Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBAL. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CRYOVAC TERMOFORMADA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, IMPRESSO 2,5 KG DO PRODUTO. EMBAL. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÁS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA C/ CAPACIDADE P/ 3 PEÇAS, PESO LÍQUIDO 7,5KG DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO Á VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA, ENTREGA FRACIONADA DE ACORDO COM A NECESSIDADE DE CONSUMO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
36	MAIONESE	MAIONESE TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR	300	UNIDADES	HELLMANNS/QUERO/ARISCO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,4400	R$ 2.832,0000

		PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
37	MANTEIGA DE LEITE	MANTEIGA COM SAL – MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: 500G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. . DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO	50	UNIDADES	PIRACANJUBA ITAMBÉ/ BATAVO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 25,9233	R$ 1.296,1650

		DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
38	MARGARINA	MARGARINA PRODUTO INDUSTRIALIZADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS (80% LIPIDIOS), LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, ADICIONADA DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G COM PROTEÇÃO DE PAPEL ALUMINIZADO APÓS A TAMPA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	4.000	UNIDADES	DELICIA/ QUALY/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,8633	R$ 47.453,2000
39	MILHO VERDE EM CONSERVA	MILHO, ÁGUA E SAL, CONTENDO 170G DE PESO LÍQUIDO, LATA INTACTA (NÃO AMASSADA) COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA	100	UNIDADE	PREDILECTA/ QUERO/ OLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 5,2533	

		LATA, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.					R$ 525,3300
40	MOLHO DE PIMENTA	MOLHO DE PIMENTA, 150 ML, EMBALAGEM TIPO GARRAFINHA. INGREDIENTES: POLPA DE PIMENTA, VINAGRE E SAL. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO	100	UNIDADES	GOTA/ CEPÊRA/ CASTELO/MARATA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,7500	R$ 375,0000
41	MOSTARDA	MOSTARDA, EMBALAGEM COM 180G: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO	50	UNIDADES	QUERO/ ARISCO/ OLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,9900	R$ 399,5000
42	NÓZ MOSCADA	NÓZ MOSCADA, INTEIRA, EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE DE 10GR, CONTENDO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICACAO E VALIDADE.	50	UNIDADES	MARATÁ KITANO HIKARI OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,2933	R$ 364,6650
43	OVOS DE PASCOA 200GRS	OVOS DE CHOCOLATE AO LEITE, PESO MINIMO DE 200 GRAMAS, PRIMEIRA QUALIDADE, COM 5 CM DE ESPESSURA. RECHEIRO DE NO MINIMO 4 BOMBONS AO LEITE DE APROXIMADAMENTE 15 G CADA. NÃO COMPACTO, ENVOLVIDOS EM PAPEL ALUMINIO. PRODUTO DE HAVER VALIDADE MINIMADE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E DI ANJU TRINTA DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM EXTERIOR DEVERA SER DE EM PAPEL FILME POLIPROPILENO LAMINADO, COM IMPRESSÃO EXTERNA, AMARRADO COM FITA DE CETIM. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. OS INGREDIENTES DEVERÃO SER FIEIS AS MARCAS SUGERIDAS. REFERENCIA: LACTA, NESTLE, GAROTO.	2.600	UNIDADES	LACTA/ NESTLE/ GAROTO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 72,0667	R$ 187.373,4200
44	OVO DE PASCOA ZEROLACTOSE	OVOS DE CHOCOLATE ZERO LACTOSE IDEAL PARA OS INTOLERANTES A LACTOSE, PESO MINIMO DE 200 GRAMAS, PRIMEIRA QUALIDADE, COM 5 CM DE ESPESSURA. RECHEIRO DE NO MINIMO 4 BOMBONS ZERO LACTOSE APROXIMADAMENTE 15 G CADA. NÃO COMPACTO, ENVOLVIDOS EM PAPEL ALUMINIO. PRODUTO DEVE TER VALIDADE MINIMA DE SEIS MESES APARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E TRINTA DIAS DA DATA DA	200	UNIDADES	LACTA/ NESTLE/ GAROTO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 73,6633	R$ 14.732,6600

		ENTREGA. EMBALAGEM EXTERIOR DEVERA SER DE EM PAPEL FILME POLIPROPILENO LAMINADO, COM IMPRESSÃO EXTERNA, AMARRADO COM FITA DE CETIM. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. OS INGREDIENTES DEVERÃO SER FIEIS AS MARCAS SUGERIDAS. REFERENCIA: LACTA, NESTLE, GAROTO.					
45	PAÇOCA	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVE CONTER 20 GRAMAS	2.000	UNIDADES	MINEIRINHA DO RIO/ SANTA HELENA/ AMENDUPAN/P AÇOQUITA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 0,6700	R$ 1.340,0000
46	PÃO DE QUEIJO	PÃO DE QUEIJO. NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, MAL ASSADOS OU QUEIMADOS. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS.	180	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 50,3367	R$ 9.060,6060
47	PÃO FRANCÊS	PAO, FRANCÊS, TRADICIONAL, 50 GRAMAS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO CROCANTE, MIOLO POROSO, NÃO DEVE APRESENTAR A CASCA TOSTADA EM EXCESSO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	14.000	KG	PÃO DE PADARIA	R$ 29,6000	R$ 414.400,0000
48	PALMITO	PALMITO DE PUPUNHA EM CONSERVA PICADINHO CONTÉM: PALMITO CULTIVADO DE PUPUNHA, ÁGUA, SAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ÁCIDO CÍTRICO, ACIDEZ (PH) < OU = 4,3 VIDRO CONTENDO 540G DE PESO LÍQUIDO, SENDO INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO VIDRO, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	50	UNIDADES	PREDILECTA LA VIOLETEIRA/ IMPERADOR/C ASTELO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 28,2167	R$ 1.410,8350
49	PAPRICA PICANTE	CONDIMENTO TIPO PAPRICA EM PÓ, EMBALAGEM COM 50 GRAMAS, DEVENDO CONTER DATA DE VALIDADE, LOTE E DADOS DO FABRICANTE.	50	UNIDADES	FÃ CODILLAR CAMPILAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 6,5633	R$ 328,1650
50	PICOLÉ	PICOLÉ DE FRUTAS, APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 50G A UNIDADE.	4.000	UNIDADES	VILELA/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 2,3767	

		CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS DA ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					R$ 9.506,8000
51	PIMENTA DE CHEIRO	PIMENTA DE CHEIRO, DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, GRAU DE DESENVOLVIMENTO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	500	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4367	R$ 7.718,3500
52	PIMENTA CALABREZA	CONDIMENTO FEITO COM OS RESTOS RESSECADOS E MOÍDOS DA PIMENTA DEDO-DE-MOÇA. ACONDIONADA EM EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO DE 50 G. DEVE APRESENNTAR DADOS DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E LOTE. NÃO SENDO ACEITO EMBALAGENS VIOLADAS OU COM DANOS.	50	UNIDADES	FÃ CODILLAR CAMPILAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,4067	R$ 370,3350
53	PIMENTA DO REINO	PIMENTA DO REINO 100G (PIMENTA DO REINO PRETA E COMINHO, SEM GLÚTEN, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICA CONTENDO IMPRESSOS: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA E PRAZO DE VALIDADE.	50	UNIDADE	KITANO/ TIO JORGE/ SIAMAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,4067	R$ 370,3350
54	PIMENTA VERDE	PIMENTA VERDE, COM LEVE ARDOR, DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, GRAU DE DESENVOLVIMENTO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO	500	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4367	R$ 7.718,3500

		PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, TRANSPARENTE E RESISTENTE. TIPO: BODE, CUMARI OU SIMILAR					
55	PIPOCA DOCE	PIPOCA DOCE, PACOTE 20G, INDREDIENTES: CANJICA DE MILHO, AÇUCAR. EMBALA GEM PLASTICA, DEVE APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR E SER LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVERÁ SER INDICADA A MARCA COM VALIDADE MININA DE SEIS MESES APARTIR DA DATA DE ENTREGA	6.000	PCT	PLINC MAGITLEC SÃO JOÃO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,9767	R$ 23.860,2000
56	PIRULITO	PACOTE DE 500 G, SORTIDOS, PIRULITOS DE 5G CADA. IGREDIENTES: AÇUCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTE, ACIDO CÍTRICO, SABOR DE FRUTAS.	1.500	PCT	FLOPITO/FLOR ESTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4633	R$ 27.694,9500
57	PIRULITO FORMATO CORAÇÃO	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO, EM PACOTE 500G. CARACTERÍSTICAS: PACOTE COM 50 UNIDADES, EM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	300	PACOTES	FLOPITO/ MIGUELITO/FL ORESTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4633	R$ 5.538,9900
58	PRESUNTO	PRESUNTO FATIADO E REFRIGERADO, FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL,	1070	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA/FRICO OU EQUIVALENTE	R$ 28,6767	R$ 30.684,0690

		PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
59	PRESUNTO EM BARRA	PRESUNTO EM BARRAS, COM PESO APROXIMADO DE TRES QUILOGRAMAS, APRESENTANDO ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	1000	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA/FRICO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 28,6767	R$ 28.676,7000
60	PUDIM	MINI PUDIM- PRODUTO DE PADARIA, PRODUZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE INTEGRAL E OVOS DE PRIMEIRA QUALIDADE E CALDA DE AÇUCAR CARAMELIZADA. ACONDICIONADA EM	2.000	UNIDADES	PADARIA	R$ 7,9500	R$ 15.900,0000

		EMBALAGEM FORNEAVEL INDIVIDUAL DE 120 ML APROXIMADAMENTE COM TAMPA. REFRIGERADO.					
61	PUDIM	PUDIM TRADICIONAL - PRODUTO DE PADARIA, PRODUZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE INTEGRAL E OVOS DE PRIMEIRA QUALIDADE E CALDA DE AÇUCAR CARAMELIZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL FORNEAVEL DE 1.100 ML, COM TAMPA, REFRIGERADO.	500	UNIDADES	PADARIA	R$ 25,5333	R$ 12.766,6500
62	QUEIJO TIPO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FRESCO, REFRIGERADO, CORTADO EM FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO E TRANSPARENTE. ISENTO DE ESTUFAMENTO, RACHADURA E MOFOS. DEVENDO SER FATIADO NO DIA ANTERIOR AO PEDIDO, NA EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO, MARCA DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	1070	KILOS	DA FAZENDA/ PIRACAJUBA/ SADIA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 46,3400	R$ 49.576,6310
63	MUSSARELA EM BARRA	MUSSARELA EM BARRAS, COM PESO APROXIMADO DE TRES QUILOGRAMAS,	1000	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA	R$ 48,0000	R$ 48.000,0000

		APRESENTANDO ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
64	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR COLA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PELO MENOS SEIS MESES ANTES DA DATA DO VENCIMENTO..	800	LITROS	COCA COLA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,2667	R$ 9.013,3600
65	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR GUARANÁ	300	LITROS	ANTARTICA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,2667	R$ 3.380,0100
66	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR LARANJA O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PELO MENOS SEIS MESES ANTES DA DATA DO VENCIMENTO.	200	LITROS	FANTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 10,6000	R$ 2.120,0000
67	REQUEIJÃO CREMESO 200G	REQUEIJÃO CREMOSO: COPO 200G INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E	100	UNIDADES	NESTLE/ ITAMBE/ BATAVO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,2800	R$ 1.528,0000

		DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
68	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600

		(TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
69	SALGADO FRITO DE CARNE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE CARNE MOIDA DE QUEIJO MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600
70	SALGADO FRITO TIPO COXINHA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE FRANGO COM QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600

		PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
71	SALGADO FRITO TIPO QUIBE COM RECHEIO	FABRICAÇÃO PROPRIA, FRITO COM RECHEIO DE QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
72	SALGADO FRITO TIPO RISOLE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE MILHO E MOLHO BRANCO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400

		DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
73	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, FRANGO, MILHO VERDE, PALMITO, CATUPIRI, PALMITO E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
	SALGADO	FABRICAÇÃO PROPRIA,	200	KILOS	TIPO PADARIA		

74	ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO	MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, FRANGO E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
75	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, CARNE MOÍDA E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400

		(TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
76	SALGADO ASSADO TIPO MINI PIZZA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO E RECHEIOS VARIADOS (TIPO: CALABRESA, FRANGO, BACON COM MUSSARELA) PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
77	SORVETE	SORVETE NATURAL DE FRUTA - 1-DESCRIÇÃO DO PRODUTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE PREPARO DE MASSA AERADA COMPOSTA DE ÁGUA, GORDURA E AR, COM MÉDIA DE OVERRUN DE 100% – COM OS SEGUINTES INGREDIENTES: LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUCOSE, FRUTAS, ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE AC. GRAXOS, ESPESSANTES: CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, CARRAGENATO, GOMA GUAR, VANILA E AROMA NATURAL REFORÇADO DE FRUTA E/OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI. O	300	UNIDADES	KIBOM/ NESTLE/ VILELA/ CREME MEL OU MELHOR QUALIDADE	R$ 24,4267	R$ 7.328,0100

		PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVE APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. DEVE SER ARMAZENADO SOB CONGELAMENTO A, APROXIMADAMENTE, - 25ºC E TRANSPORTADO DE FORMA ADEQUADA PARA MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÃO CONSTAR AINDA AS SEGUINTES INFORMAÇÕES, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, ANOTADOS NO FORMATO PRÓPRIO DA LÍNGUA PORTUGUESA COM LETRAS BEM LEGÍVEIS (DIA, MÊS E ANO); NOME E ENDEREÇO COMPLETO DO FABRICANTE OU EMBALADOR. POTE DE 2 LITROS. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
78	SUCO CONCENTRADO	SABORES CAJU, MARACUJÁ E UVA, ENVASADOS EM EMBALAGENS DE 1 LITRO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES: SUCO TROPICAL; COMPOSTO DE POLPA DE FRUTA COM NO MÍNIMO 45% DO CONTEÚDO; CLASSIFICAÇÃO: NORMAL; EMBALAGEM RECICLÁVEL.	500	LITROS	DEL VALLE/ DA FRUTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,9600	R$ 4.980,0000

79	SUCO EM PÓ	PREPARADO EM PÓ PARA REFRESCO MISTO SABORES VARIADOS, ENRIQUECIDO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	5.000	KILOS	FRESH/ TANGUE/ SABORELE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,8300	R$ 79.150,0000
80	TORRADA DE PÃO FRANCÊS	TORRADA FEITA DE PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, FATIADOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, PASSADOS NA MANTEIGA. APRESENTAÇÃO ASSADO. DEVIDAMENTE ADICIONADOS EM PACOTES TRANPARENTES DE 500 GRAMAS CADA. DE 1ª QUALIDADE, NÃO SENDO ACEITO TORRADAS QUEBRADAS E OU ESFARINHADA. PRODUZIDAS 24 HORAS ANTES DA ENTREGA. DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM INFORMAÇÃO DO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	300	PACOTES	TIPO PADARIA	R$ 29,2333	R$ 8.769,9900
81	TOUCINHO	TOUCINHO, SEM SAL, CONGELADO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA-MS. COM COR, ODOR E SABOR E TEXTURA CARACTÍSTICOS. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV). CONTENDO 1KG	300	KILOS	QUALITI/ PIF PAF/ SEARA/BUA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 22,5833	R$ 6.774,9900
82	AGUA MINERAL COPO 200 ML	AGUA MINERAL COPO 200 ML – ÁGUA MINERAL NATURAL	20.000,00	UND	CRISTALINA	R$ 1,0467	

		(SEM GÁS), COPO 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES. VALIDADE DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.					R$20.934,00
VALOR							**R$ 1.706.864,297**

As marcas referidas são apenas referência com fito de evitar especificações longas e desnecessárias, podendo o licitante ofertar produto de igual ou melhor qualidade. Em caso de apresentação de produto de marca diferente deverá o licitante apresentar laudo ou outro documento idôneo que comprove ser o produto de igual ou melhor qualidade que as referenciadas, conforme Acórdão 2300/2007 – TCU – Tribunal de Contas da União – Pleno – Min. Aroldo Cedraz, acórdão de mesmo entendimento do TCMGO – Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.

1.2. A (s) licitante (s) vencedora (s) deverá apresentar amostra do produto no prazo de 03 (três) dias úteis após convocação, sob pena de desclassificação da proposta.
1.3. As amostras deverão ser entregues na sede da COZINHA CENTRAL- RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço Avenida São Felipe, situada na Avenida São Felipe c/ a Rua M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min.
1.4. A equipe técnica da educação emitirá despacho decisório quanto à verificação se o produto atende às especificações mínimas do edital.

2. DO FORNECIMENTO.

2.1. O produto deve ser entregue após o envio da ordem de fornecimento ate 05 (cinco) dias úteis.
2.2. O prazo de vigência da contratação será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato, nos termos do art. 111 da Lei 14.133/2021.
2.3. Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:
   a) O contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;
   b) A Administração poderá optar pela extinção do ARP e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
2.4. Após a formulação da Ata de Registro de Preço o prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado na ata, nos termino do art. Da Lei 14.133/2021.
2.5. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as marcas e qualidades exigidas neste termo de referência.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DO FRACIONAMENTO.

3.1 A aquisição dos generos alimenticios visa atender as necessidades do Fundo municipal Educação Básica, nas atividades desenvolvidas. O consumo privisto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nas planilhas de levantamento de demanda das atividades, projetos eventos promovidos e desenvolvimentos pelo Fundo municipal Educação Básica. São realizadas diversos eventos durante todo o ano onde fornece para preparação de alimentação para os participantes dos encontros municipais de educação encontros pedagógicos, conferências, reuniões e datas comemorativas como dias das mães, pais, mulher, crianças entre outros.

3.1. Tendo em vista que a pretensa contratação ocorrerá durante o exercício, tem-se que o fornecimento será executado de

forma parcelada nos termos contratuais a serem ajustados e minuta contratual que fará parte integrante do edital a ser elaborado.

3.3. Assim, o parcelamento da contratação dos produtos alimentícios é justificado pela necessidade de garantir a frescura e a qualidade dos alimentos fornecidos, adaptar-se às variações sazonais na disponibilidade de produtos e no consumo, e gerenciar de forma eficiente os recursos financeiros disponíveis. A entrega parcelada permite que a administração pública ajuste as quantidades adquiridas de acordo com as necessidades reais e que a pretensa contratação trata de atendimento individual de itens, minimizando riscos de desperdício e garantindo que os alimentos estejam sempre frescos e nutritivos.

3.4. Justifica-se anda o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos da Súmula/TCU 247. Súmula nº 247 TCU: “É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”
Por todo o exposto justifico que a presente contratação deverá ocorrer de **forma parcelada.**

4. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE PAGADORA.

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Termo correrão à conta de recursos específicos, consignados no Orçamento da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, na seguinte dotação orçamentária:

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0586	12.39.12.306.4028.2307.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	250.000,00
					250.000,00

FMEB

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0586	12.39.12.306.4028.2307.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	115	250.000,00
					250.000,00

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0584	12.39.12.306.4028.2305.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	250.000,00
					250.000,00

FMEB

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0584	12.39.12.306.4028.2305.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	115	150.000,00
					150.000,00

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0585	12.39.12.306.4028.2306.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	115	110.000,00
					110.000,00

FMEB

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0585	12.39.12.306.4028.2306.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	170.000,00
					170.000,00

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0651	12.39.13.392.4034.4021.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	200.000,00
					200.000,00

FMEB

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest.	Valor estimado
0656	12.39.13.392.4034.4023.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	150.000,00
					150.000,00

Ficha	Dotação Orçamentária	Elemento de	Subelemento	Recurso/Dest	Valor estimado
0668	12.39.27.812.4035.2019.3.3.90.30.00	3.3.90.30.00	7 - GENEROS DE ALIMENTACAO	100	110.000,
					110.000,

5. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO.

5.1. A elaboração do PCA do município ainda encontra-se em andamento.

5.2. Para esta contratação será adotado o devido processo de licitação, pois o preço de referência constante no quadro acima deste termo de referência está acima do limite do disposto no inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Os produtos deverão ser entregue ao longo da vigência da ata de registro, ou seja, no prazo em até 12 (doze) meses, de forma fracionada, apos a emissão da ordem de fornecimento.

6.2. O produtos serão disponibilizado apos a assinatura da ARP.

6.3. Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.7. O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do ARP.

6.8. Os produtos serão disponibilizados no decorrer da vigência da ata de registro de preço, independentemente da quantidade solicitada".

6.9. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação no prazo descrito no item 6.3 mediante ordem de fornecimento enviada ao fornecedor registrado".

6.10. As mercadorias poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação

da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.11. **As mercadorias deverão ser entregues na sede da COZINHA CENTRAL-RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço na Avenida São Felipe c/ a Rua M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min.**

6.12. Os produtos panificados deverão ser entregues no endereço e horário descrito na autorização de entrega ou em local indicado pela secretaria, ou ainda por servidor expressamente designado e conforme a necessidade da contratante de segunda a sexta-feira a partir das 06h30 no período matutino e até às 12h no período vespertino, exceto feriados.

6.13. Os produtos desta contratação deverão ser de primeira qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

6.14. O transporte dos alimentos deve ser em veículo tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticinios, apresentando condições adequadas de higienização e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.

6.15. **Os veículos de transporte de alimentos devem atender as boas praticas de transporte de alimentos autorizados pelo orgão competente, devendo possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade em caso de controle de temperatura. Conforme item 8.2.2 portaria 326 de 30 de julho de 1997.**

6.16. **A licitante deve apresentar Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, conforme o Art.115, §1º, inciso II, alínea A, nº 04 da Lei 16.140 de 02 de outubro de 2007, que comprove as condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir a proteção contra contaminação e deterioração. Se a licitante apresentar veículos de terceiros, anexar contrato de locação devidamente registrado ou reconhecido em cartório.**

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

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

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do produto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do produto e, ainda:

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

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os produtos com avarias ou defeitos;

8.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.5. Manter, durante toda a execução da ARP, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução da ARP.

8.1.7. A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da ordem de fornecimento/serviço, com o nome do órgão emissor e CNPJ.

8.1.8. A contratada deverá emitir a nota fiscal com dados da conta bancaria na qual o pagamento deverá ser executado.

8.1.9. Os produtos deverá ser entregue até 05 (cinco) dias, a partir da entrega da ordem de fornecimento na sede da COZINHA CENTRAL- RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço na Avenida São Felipe c/ a Rua M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min.

8.1.10 Os produtos panificados deverão ser entregues no endereço e horário descrito na autorização de entrega ou em local indicado pela secretaria, ou ainda por servidor expressamente designado e conforme a necessidade da contratante de segunda a sexta-feira a partir das 06h30 no período matutino e até às 12h no período vespertino, exceto feriados.

8.1.11. Os produtos desta contratação deverão ser de primeira qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

8.1.12 O transporte dos alimentos deve ser em veículo tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticinios, apresentando condições adequadas de higienização e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.

8.1.13 Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do servidor do contratante encarregado de acompanhar a execução da ata de registra de preço, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas, na hipótese de adoção da sugestão constante do subitem

9 DA SUBCONTRATAÇÃO.

9.1 Não será admitida a subcontratação dos produtos licitados.

10 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

10.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da ARP; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da ARP.

11 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

11.1 A execução deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da ARP, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.3 A execução do Ata de Registro de Preço deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7ºda Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

11.4 O fiscal da ARP anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução da ARP, determinando o que for necessário para a regularização das

faltas ou dos defeitos observados.

11.5 O fiscal da ARP informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.6 O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

11.7 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o produto da ARP em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução dos produtos nela empregados.

11.8 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da ARP, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

11.9 A fiscalização do cumprimento do objeto deste pacto ficará a cargo do servidor municipal devidamente designado por portaria.

12 DO PAGAMENTO.

12.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal no momento em que o órgão contratante atestar a execução dos produtos da ARP.

12.3 A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, cujas certidões deverão ser apresentadas juntamente com a nota fiscal.

12.4 Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências administrativas com fito de realizar o pagamento.

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

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

12.7 Antes de cada pagamento à contratada, deverá verificar a regularidade fiscal da

contratada.

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

12.9 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

12.12 Havendo a efetiva execução dos produtos, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão da ARP, caso a contratada não regularize sua situação fiscal.

12.13 Será rescindido a ARP em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13 DO REAJUSTE.

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

13.2 Dentro do prazo de vigência da APR e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 ALTERAÇÕES DA ATA REGISTRO DE PREÇOS.

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

14.2 No caso de edição de contratos, nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

14.3 No caso de contrato, as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

15 EXTINÇÃO DA ATA REGISTRO DE PREÇO.

15.1 Constituirão motivos para extinção da ARP, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I a IX do art. 137 da Lei 14.133/2021.

15.2 A extinção da ATA REGISTRO DE PREÇO poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.3 A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

15.4 A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências indicadas no art. 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e no Termo de Referência, anexo ao Edital.

15.5 O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

15.5.12 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.5.13 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.5.14 Indenizações e multas.

16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

16.1 Não haverá exigência de garantia contratual.

17 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

17.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

17.2 Dar causa à inexecução parcial do ATA REGISTRO DE PREÇO;

17.3 Dar causa à inexecução parcial do ARP que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.4 Dar causa à inexecução total do ARP;

17.5 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.6 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente

justificado;

17.7 Não celebrar a ARP ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.8 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

17.9 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução da ARP;

17.10 Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução da ata registro de preço;

17.11 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.12 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do certame, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17.13 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

17.14 praticar ato lesivo previsto no **art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.**

17.15 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 17.1 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 17.1 a 17.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 17.2 a 17.7 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 17.8 a 17.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

17.16 Na aplicação das sanções serão considerados:

17.17 A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.18 As peculiaridades do caso concreto;

17.19 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.20 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

17.21 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.22 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

17.23 A aplicação das sanções previstas neste termo de referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

17.24 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.25 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

17.26 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 ou legislação local, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.27 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.28 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e demais normas locais.

18 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1 O custo estimado total da contratação será realizado pelo departamento de compras e será juntado ao presente termo, dele fazendo parte.

19 DA FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS.

19.1. A fiscalização do cumprimento pela entrega dos produtos deste pacto ficará a cargo de escolha pela gestão do Fundo Municipal Educação Básica, sendo nomeado através de portaria interna, designando assim, o servidor responsável, para a fiscalização do cumprimento deste objeto.

19.2. A portaria interna designando o fiscal da ARP, deverá acompanhar este termo de

referência, junto com a declaração de aceite de fiscal de ARP.

20 DA VIGENCIA DA ATA REGISTRO DE PREÇO

20.1.O prazo de vigencia da ata registro de preços sera de 12 meses após assinatura, podendo ser prorrogado por igual periodo conforme determinação da Lei 14.133/2021.

21 DO LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

21.1.**Os produtos deverão serem entregues nas dependencias da COZINHA CENTRAL-RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, localizada na Avenida São Felipe c/ Rua M5 s/nº Setor Novo Horizonte CEP 75.960.000. No horário das 8:00 às 11h da 13:30 às 16:30 de segunda a sexta-feira.**

21.2 Os produtos panificados deverão ser entregues no endereço e horário descrito na autorização de entrega ou em local indicado pela secretaria, ou ainda por servidor expressamente designado e conforme a necessidade da contratante de segunda a sexta-feira a partir das 06h30 no período matutino e até às 12h no período vespertino, exceto feriados.

21.3 Os produtos desta contratação deverão ser de primeira qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

21.4 A licitante deve apresentar Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária em todas as entregas, que comprove as condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir a proteção contra contaminação e deterioração.

22 DA EMISSAO DA NOTA FISCAL

22.1.A nota fiscal será emitida em nome do ***FUNDO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA***, ***CNPJ 30.780.129.0001/20*** Avenida Araguaia, Setor Sul, CEP - *75.960.000* Acreúna - GO

22.2 A emissão da nota fiscal será solicitada pelo Departamento de Compras onde serão indicados os dados para sua emissão.

22.2.1. Anexar à nota fiscal as autorizações de entrega dos produtos e as certidões da empresa no momento de entrega dos produtos.

23. FORMA DE PAGAMENTO

23.1 O pagamento será realizado logo após atestado de conferência por parte da Secretaria solicitante e liquidação da nota fiscal por meio de **TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA.**

24.DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1.A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

Atenciosamente,

_____

Verusca Arantes Silva Pires
Secretária da Educação e Gestora do FUNDEB
Decreto 032/2023

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2024

Processo nº 4978/2024

Declaração de Enquadramento Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA sob as penas da lei, por intermédio de seu representante legal, que não há nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que a licitante se enquadra na condição de _____.

_____, ___ de _____de 2024.

(local e data)

_____

Assinatura, qualificação e carimbo

(representante legal)

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2024

Processo nº 4978/2024

Declaração de Pleno Atendimento

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico em epigrafe.

A licitante _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA ainda sob as penas da lei, que o e-mail que será utilizado para receber notificações e informações será: _____.

_____, ___ de _____de 2024.

(local e data)

_____

Assinatura, qualificação e carimbo

(representante legal)

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2024

Processo nº 4978/2024

Declaração de Empregador Pessoa Jurídica

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, DECLARA sob as penas da lei em cumprimento a disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).
Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, ___ de _____de 2024.
(local e data)

_____
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Nº:4978/2024

Número do Pregão: 034/2024

Validade: 12(doze) meses podendo ser prorrogada.

Por este instrumento que entre si fazem, de um lado **O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Araguaia, nº 88 Quadra 05 Lote 04 – Andar Sala 02, Setor Canadá, Acreúna, Goiás, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 30.780.129/0001-20, neste ato representado pela sua atual gestora VERUSCA ARANTES SILVA PIRES, brasileira, devidamente inscrita no CPF nº 644.797.571-04 e RG nº 3728612 DGPC-GO residente e domiciliada nesta cidade de Acreúna – Goiás, doravante denominado CONTRATANTE,** do outro lado XXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP XX.XXX-XXX neste ato representado XXXXXXXXXXXXXXXXX, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objetivo: **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação Básica, cursos de formação, eventos e atividades pedagógicas pelo período de 12(doze) meses. Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, proposta de preços e demais documentos, Atas do Processo de Licitação acima descrito, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.**

1.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar na totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO:

2.1 O preço unitário para a aquisição do material do objeto de registro será o de menor preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este documento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

Nº	PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE SOLICITADA	UNDIDADE	MARCA REFERENTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO, ADOÇADO, VITAMINADO, CUJOS INGREDIENTES BÁSICOS SEJAM: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, MALTO DEXTRINA, COMPLEXO VITAMÍNICO E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO OU LATA, CONTENDO UM KG DO PRODUTO, REEMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME, ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO.	6.000	UNIDADE	ITALAC TODDY NESCAL OU MELHOR QUALIDADE	R$ 23,2933	R$ 139.759,8000
02	AÇUCAR REFINADO	AÇÚCAR REFINADO, DE PRIMEIRA, CRISTALINO, PACOTE COM 1 KG CADA, PRODUTO OBTIDO DE AÇÚCAR DE CANA, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, CLASSIFICADO COMO AÇÚCAR DE PRIMEIRA. DEVERÁ SER FABRICADO ISENTO DE FERMENTAÇÕES, MATÉRIA TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, APRESENTANDO COR, ODOR E ASPECTO PRÓPRIO DO AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPEL MULTIFOLHADO.	50	UNIDADE	CRISTAL UNIÃO/ DA BARRA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,6300	R$381,5000
03	ÁGUA MINERAL SEM GAS	ÁGUA MINERAL NATURAL (SEM GÁS), ACONDICIONADA EM FRASCO RESISTENTE (PET), TAMPA COM ROSCA, CONTENDO DE 500ML. FARDO COM 12 GARRAFAS. VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.	4.500	FARDO	CRYSTAL INDAIA/ RINCO OU MELHOR QUALIDADE	R$1,5767	R$7.095,1500
04	AMEXA EM CALDA	AMEIXA PRETA EM CALDA INTEIRAS: EMBALADA EM LATAS LIMPAS ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS , RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. PESO LIQUIDO	50	UNIDADE	OLÉ/ SÓ FRUTA/ PREDILECTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,1267	R$956,3350

		DRENADO APROXIMADO 400G.					
05	AZEITE DE OLIVA 500 ML	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU ENLATADO, CONTENDO 500 ML, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	40	UN.	GALLO/ LA VIOLETERA/ ANDORINHA OU MELHOR QUALIDADE	R$47,5600	R$1.902,400
06	AZEITONA	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO DE 500 GRAMS COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	50	UN.	LA VIOLETERA/ QUERO / QUALITÁ OU EQUIVALENTE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,0333	R$ 951,6650
07	BACON	INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO, APRESENTADO EM PEÇAS DE 1,5 A 2,0 KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. . DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO	300	KILOS	PERDIGÃO/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$37,5333	R$ 11.259,9900

		NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
08	BACON FATIADO	BACON FATIADO. BARRIGA SUÍNA SEM PELE, ÁGUA, SAL, MALTO DEXTRINA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), CONSERVADORES NITRATO DE SÓDIO (INS 251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE FUMAÇA, FATIADO. EMBALAGEM DE 1KG. BACON FATIADO. BARRIGA SUÍNA SEM PELE, ÁGUA, SAL, MALTO DEXTRINA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), CONSERVADORES NITRATO DE SÓDIO (INS 251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE FUMAÇA, FATIADO. EMBALAGEM DE 1KG. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	50	KILOS	PERDIGÃO/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 29,1400	R$ 1.457,0000
09	BALA MACIA SORTIDA	BALA MASTIGÁVEL SORTIDA NOS SABORES: FRAMBOESA, MORANGO, BANANA E	500	PACOTES	FLORESTAL/ ERLAN OU MELHOR QUALIDADE	R$ 8,9600	R$ 4.480,0000

		ABACAXI. EMBALAGEM DE 600 G					
10	BALA BUTER TOFFEE	BALA MASTIGÁVEL SORTIDA, PACOTE DE 500G, COM CAPA DE CARAMELO E RECHEIO SABORES VARIADOS.	100	PACOTES	ARCOR/ERLAN OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,9200	R$ 1.892,0000
11	BATATA PALHA	PACOTE DE 1000 KG - FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES.	100	UNIDADE	SULLPER/ /SLITE/YOKE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 26,4167	R$ 2.641,6700
12	BICARDONATO DE SODIO	BICARBONATO DE SÓDIO PRODUTOS PROVENIENTES DE MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. ARMAZENADO EM EMBALAGEM DE 100 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	100	UNIDADE	KITANO/ MARATÁ/ ARIANE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,9033	R$ 390,3300
13	BISCOITO DE QUEIJO ASSADO	BISCOITO DE QUEIJO. NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, MAL ASSADOS OU QUEIMADOS. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS.	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,8667	R$ 7.330,0050
14	BOLO	BOLO - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO	450	KILO	TIPO PADARIA	R$ 17,7667	R$ 7.995,0150

		DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE POLIPROPILENO COM TAMPA. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. CADA UNIDADE DEVERA EM TORNO DE UM KILO. VARIOS SABORES(TIPO: COCO, FUBÁ, CENOURA, BRANCO, LARANJA).					
15	CAFÉ MOIDO	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM A VÁCUO PRENSADO DE 500G, EM PÓ, HOMOGÊNEO, CATEGORIA DO TIPO SUPERIOR, CONSTITUÍDO COM PREDOMINÂNCIA DE GRÃOS DE CAFÉ ARÁBICA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: FRAGRÂNCIA: MARCANTE; AROMA: CARACTERÍSTICO, MARCANTE; ACIDEZ: BAIXA À MODERADA; AMARGOR: MODERADO; SABOR: CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO; SABOR RESIDUAL: BOM, DURADOURO; DEFEITOS: POUCA INTERFERÊNCIA; ADSTRINGÊNCIA: BAIXA; CORPO: RAZOAVELMENTE ENCORPADO; QUALIDADE DA BEBIDA: DURA A MELHOR; QUALIDADE GLOBAL: RAZOAVELMENTE BOM A BOM, COM EMBALAGEM VÁCUO-PURO. COM FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DE NO MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. O CAFÉ, ALÉM DA EMBALAGEM VÁCUO-PURO, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM 05 OU 10 KG CADA, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA DO CAFÉ, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES DE ACORDO COM EXIGÊNCIAS LEGAIS VIGENTES QUE TRATAM DAS EMBALAGENS E ROTULAGENS E, QUE ATENDA AO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA, IGUAL OU MAIOR QUE 6,0 (SEIS) PONTOS E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	5.000	PACOTES	VOVÔ/ RIO NEGRO VASCAFÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$27,1500	R$135.750,0000
16	CALDO DE GALINHA	CALDO DE GALINHA CONTÉM: SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE LEVEDURA,	50	UNIDADES	KNORR MAGGI/ SAZON OU MELHOR	R$6,9500	$347,5000

		AÇÚCAR, GORDURA DE GALINHA, CARNE DE GALINHA EM PÓ, COENTRO EM PÓ, CURY, AIPO MAIRRON EM PÓ, SALSA EM FLOCOS, REALSADORES DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DE SÓDIO, GUANILATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMA AO IDÊNTICO AO NATURAL DE GALINHA E AIPO, CORANTES NATURAIS: CÚRCUMA E CARAMELO IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA. CAIXA CONTENDO 06 CUBOS, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.			QUALIDADE		
17	CHANTILLY	CHANTILLY: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM DE 1 LITRO GRAMAS ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	20	UNIDADE	FLEISCHMANN/ AMELIA/ RICCA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 19,1067	R$ 382,1340
18	CHIMICHURRI	TEMPERO FEITO DE ERVAS DESIDRATADAS, COMO SALSINHA, OREGANO, MANGERICÃO, ENTRE OUTRAS. ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO; EMBALAGEM DE 100G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	50	UNIDADE	KININO KITANO SIAMARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 4,2200	R$ 211,0000
19	CHOCOLATE	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SONHO DE VALSA CONTENDO 20 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLASTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG . VALIDADE PRAZO MÍNIMO 12 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	500	PACOTES	SONHO DE VALSA/ OURO BRANCO/SERENATA DE AMOR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 56,5333	R$ 28.266,6500
20	CHOCOLATE BIS	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFFER E COBERTO COM CHOCOLATE, TIPO BIS, CAIXA COM 20 UNIDADES DE 25 GRAMAS. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE	500	CAIXA	LACTA BIS OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,2867	R$ 4.643,3500

		MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES.					
21	CHOCOLATE GRANULADO	CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM DE 150G: COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	100	PACOTES	APIT/ HARALD/ JUNCO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 4,4133	R$ 441,3300
22	CHOCOLATE TIPO BASTÃO	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE BASTÃO, CAIXA COM 30X1, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, 16 G CADA, QUE CONTENHA EM AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CASTANHA DE CAJU, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (322) E POLICIANOLEATO DE POLIGLICEROL (476) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES.	200	PACOTES	GAROTO/ BATON OU MELHOR QUALIDADE	R$ 43,2400	R$ 8.648,0000
23	CORANTE ALIMENTICIO	COLORÍFICO EM GOTAS, EMBALAGEM DE 30 ML. CARACTERÍSTICAS: APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CORES VARIADAS .	20	UNIDADE	ARCOLOR/ FINE LINE/ GRAN CHEF OU MELHOR QUALIDADE	R$ 8,4267	R$ 168,5340
24	CREME DE LEITE 200 GRS	CREME DE LEITE PASTEURIZADO – 100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM LATA, PESANDO NO MINIMO 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	500	UNIDADES UNIDADE	ITALAC/ PIRACANJUBA/ NESTLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 5,2900	R$ 2.645,0000
	ENROLADINHO DE QUEIJO	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA,	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,7333	

25		COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM COCO. PESO APROXIMADAMENTE DE 40 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA.					R$ 7.309,9950
26	ENROLADINHO DE SALSICHA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM RECHEIO DE SALSICHA, PESO APROXIMADAMENTE DE 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA.	150	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 48,7333	R$ 7.309,9950
27	ERVILHA	ERVILHA CONGELADA, SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, EMBALADA E ESTOCADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 01 QUILOS, RESISTENTES.	50	KILO	BOUA/ SEARA/ SEARA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 13,2667	R$ 663,3350
28	ESSENCIA	ESSÊNCIA ARTIFICIAL COMESTIVÉL, VÁRIOS SABORES, FRASCO COM 30 ML. **COMPOSIÇÃO:** ÁGUA, ÁLCOOL NEUTRO, CORANTE NATURAL E SUBSTÂNCIAS AROMÁTICAS. EMBALAGEM: COM IDENTIFICAÇAO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	50	UNIDADES	ARCOR OU SIMILAR	R$ 8,5600	R$ 428,0000
29	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO EMBALADO EM LATAS OU TETRAPACK COM PESO LIQUIDO DE 1 KG APROXIMADAMENTE; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES; O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; NÃO DEVEM ESTAR AMASSADOS; ENFERRUJADOS E ESTUFADOS; NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM	4.540	KILOS	QUERO/ OLE/ ELEFANTE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4267	R$ 83.657,2180

		APRESENTAR MANCHAS ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA.					
30	GELATINA	GELATINA EM PÓ VÁRIOS SABORES, COMPOSTO DE AÇÚCAR, SAL, AGENTE TAMPONANTE, ACIDULANTE, AROMA NATURAL DE MORANGO, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, QUALIDADE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS. EMBALAGEM DE 25 GRAMAS.	100	UNIDADES	PREDILECTA ROYAL OETKER OU MELHOR QUALIDADE	R$ 1,4533	R$ 145,3300
31	GENGIBRE	PRODUTO DE PRIMEIRA, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CONTENDO 1KG	30	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 22,5100	R$ 675,3000
32	LEITE CONDENSADO 395 GRAMAS	LEITE CONDENSADO: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LACTOSE, CONTENDO 395G DE PESO LÍQUIDO, LATA INTACTA (NÃO AMASSADA) COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA LATA, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	500	UNIDADES	PIRACANJUBA/ ITAMBE/ITALAC OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,9767	R$ 3.988,3500
33	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO: PROCEDENTES DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NATURAL E CONCENTRADO. ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO OU PET DE 500 ML, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	50	UNIDADES	SOCOCO/ DUCOCO/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4167	R$ 770,8350
34	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM: LATA 380G, PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE	100	UNIDADES	NINHO/ MOLICO/ PIRACANJUBA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 24,8033	R$ 2.480,3300
35	LINGUICA CALABRESA	LINGÜIÇA CALABRESA: COMPONENTES INCLUINDO TIPOS E CÓDIGOS DE ADITIVOS QUANDO UTILIZADOS. PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTADO DE SÓDIO (INS 325), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL, CONSERVADORES: NITRITO	50	KILOS	QUALITI/ AURORA/ FRICO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,8433	R$ 942,1650

		DE SÓDIO (INS 251) E CORANTE NATURAL CARMIM (INS120). GORDURAS TOTAIS 27%, PRAZO DE VALIDADE: 60 DIAS Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBAL. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CRYOVAC TERMOFORMADA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, IMPRESSO 2,5 KG DO PRODUTO. EMBAL. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÁS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA C/ CAPACIDADE P/ 3 PEÇAS, PESO LÍQUIDO 7,5KG DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO Á VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA, ENTREGA FRACIONADA DE ACORDO COM A NECESSIDADE DE CONSUMO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
36	MAIONESE	MAIONESE TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR	300	UNIDADES	HELLMANNS/QUERO/ARISCO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,4400	R$ 2.832,0000

		PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
37	MANTEIGA DE LEITE	MANTEIGA COM SAL – MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: 500G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. . DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO	50	UNIDADES	PIRACANJUBA ITAMBÉ/ BATAVO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 25,9233	R$ 1.296,1650

		DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
38	MARGARINA	MARGARINA PRODUTO INDUSTRIALIZADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS (80% LIPIDIOS), LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, ADICIONADA DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 G COM PROTEÇÃO DE PAPEL ALUMINIZADO APÓS A TAMPA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	4.000	UNIDADES	DELICIA/ QUALY/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,8633	R$ 47.453,2000
39	MILHO VERDE EM CONSERVA	MILHO, ÁGUA E SAL, CONTENDO 170G DE PESO LÍQUIDO, LATA INTACTA (NÃO AMASSADA) COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NA	100	UNIDADE	PREDILECTA/ QUERO/ OLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 5,2533	

		LATA, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.					R$ 525,3300
40	MOLHO DE PIMENTA	MOLHO DE PIMENTA, 150 ML, EMBALAGEM TIPO GARRAFINHA. INGREDIENTES: POLPA DE PIMENTA, VINAGRE E SAL. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO	100	UNIDADES	GOTA/ CEPÊRA/ CASTELO/MARATA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,7500	R$ 375,0000
41	MOSTARDA	MOSTARDA, EMBALAGEM COM 180G: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO	50	UNIDADES	QUERO/ ARISCO/ OLÉ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,9900	R$ 399,5000
42	NÓZ MOSCADA	NÓZ MOSCADA, INTEIRA, EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE DE 10GR, CONTENDO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICACAO E VALIDADE.	50	UNIDADES	MARATÁ KITANO HIKARI OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,2933	R$ 364,6650
43	OVOS DE PASCOA 200GRS	OVOS DE CHOCOLATE AO LEITE, PESO MINIMO DE 200 GRAMAS, PRIMEIRA QUALIDADE, COM 5 CM DE ESPESSURA. RECHEIRO DE NO MINIMO 4 BOMBONS AO LEITE DE APROXIMADAMENTE 15 G CADA. NÃO COMPACTO, ENVOLVIDOS EM PAPEL ALUMINIO. PRODUTO DE HAVER VALIDADE MINIMADE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E DI ANJU TRINTA DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM EXTERIOR DEVERA SER DE EM PAPEL FILME POLIPROPILENO LAMINADO, COM IMPRESSÃO EXTERNA, AMARRADO COM FITA DE CETIM. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. OS INGREDIENTES DEVERÃO SER FIEIS AS MARCAS SUGERIDAS. REFERENCIA: LACTA, NESTLE, GAROTO.	2.600	UNIDADES	LACTA/ NESTLE/ GAROTO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 72,0667	R$ 187.373,4200
44	OVO DE PASCOA ZEROLACTOSE	OVOS DE CHOCOLATE ZERO LACTOSE IDEAL PARA OS INTOLERANTES A LACTOSE, PESO MINIMO DE 200 GRAMAS, PRIMEIRA QUALIDADE, COM 5 CM DE ESPESSURA. RECHEIRO DE NO MINIMO 4 BOMBONS ZERO LACTOSE APROXIMADAMENTE 15 G CADA. NÃO COMPACTO, ENVOLVIDOS EM PAPEL ALUMINIO. PRODUTO DEVE TER VALIDADE MINIMA DE SEIS MESES APARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E TRINTA DIAS DA DATA DA	200	UNIDADES	LACTA/ NESTLE/ GAROTO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 73,6633	R$ 14.732,6600

		ENTREGA. EMBALAGEM EXTERIOR DEVERA SER DE EM PAPEL FILME POLIPROPILENO LAMINADO, COM IMPRESSÃO EXTERNA, AMARRADO COM FITA DE CETIM. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. OS INGREDIENTES DEVERÃO SER FIEIS AS MARCAS SUGERIDAS. REFERENCIA: LACTA, NESTLE, GAROTO.					
45	PAÇOCA	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVE CONTER 20 GRAMAS	2.000	UNIDADES	MINEIRINHA DO RIO/ SANTA HELENA/ AMENDUPAN/P AÇOQUITA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 0,6700	R$ 1.340,0000
46	PÃO DE QUEIJO	PÃO DE QUEIJO. NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, MAL ASSADOS OU QUEIMADOS. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS.	180	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 50,3367	R$ 9.060,6060
47	PÃO FRANCÊS	PAO, FRANCÊS, TRADICIONAL, 50 GRAMAS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO CROCANTE, MIOLO POROSO, NÃO DEVE APRESENTAR A CASCA TOSTADA EM EXCESSO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	14.000	KG	PÃO DE PADARIA	R$ 29,6000	R$ 414.400,0000
48	PALMITO	PALMITO DE PUPUNHA EM CONSERVA PICADINHO CONTÉM: PALMITO CULTIVADO DE PUPUNHA, ÁGUA, SAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ÁCIDO CÍTRICO, ACIDEZ (PH) < OU = 4,3 VIDRO CONTENDO 540G DE PESO LÍQUIDO, SENDO INTACTA COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO VIDRO, DE EXCELENTE QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	50	UNIDADES	PREDILECTA LA VIOLETEIRA/ IMPERADOR/C ASTELO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 28,2167	R$ 1.410,8350
49	PAPRICA PICANTE	CONDIMENTO TIPO PAPRICA EM PÓ, EMBALAGEM COM 50 GRAMAS, DEVENDO CONTER DATA DE VALIDADE, LOTE E DADOS DO FABRICANTE.	50	UNIDADES	FÃ CODILLAR CAMPILAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 6,5633	R$ 328,1650
50	PICOLÉ	PICOLÉ DE FRUTAS, APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 50G A UNIDADE.	4.000	UNIDADES	VILELA/ OU MELHOR QUALIDADE	R$ 2,3767	

		CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS DA ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					R$ 9.506,8000
51	PIMENTA DE CHEIRO	PIMENTA DE CHEIRO, DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, GRAU DE DESENVOLVIMENTO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, TRANSPARENTE E RESISTENTE.	500	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4367	R$ 7.718,3500
52	PIMENTA CALABREZA	CONDIMENTO FEITO COM OS RESTOS RESSECADOS E MOÍDOS DA PIMENTA DEDO-DE-MOÇA. ACONDIONADA EM EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO DE 50 G. DEVE APRESENNTAR DADOS DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E LOTE. NÃO SENDO ACEITO EMBALAGENS VIOLADAS OU COM DANOS.	50	UNIDADES	FÃ CODILLAR CAMPILAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,4067	R$ 370,3350
53	PIMENTA DO REINO	PIMENTA DO REINO 100G (PIMENTA DO REINO PRETA E COMINHO, SEM GLÚTEN, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICA CONTENDO IMPRESSOS: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA E PRAZO DE VALIDADE.	50	UNIDADE	KITANO/ TIO JORGE/ SIAMAR OU MELHOR QUALIDADE	R$ 7,4067	R$ 370,3350
54	PIMENTA VERDE	PIMENTA VERDE, COM LEVE ARDOR, DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, GRAU DE DESENVOLVIMENTO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE. ACONDICIONADA EM SACO	500	KILOS	CEASA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,4367	R$ 7.718,3500

		PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, TRANSPARENTE E RESISTENTE. TIPO: BODE, CUMARI OU SIMILAR					
55	PIPOCA DOCE	PIPOCA DOCE, PACOTE 20G, INDREDIENTES: CANJICA DE MILHO, AÇUCAR. EMBALA GEM PLASTICA, DEVE APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR E SER LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVERÁ SER INDICADA A MARCA COM VALIDADE MININA DE SEIS MESES APARTIR DA DATA DE ENTREGA	6.000	PCT	PLINC MAGITLEC SÃO JOÃO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 3,9767	R$ 23.860,2000
56	PIRULITO	PACOTE DE 500 G, SORTIDOS, PIRULITOS DE 5G CADA. IGREDIENTES: AÇUCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTE, ACIDO CÍTRICO, SABOR DE FRUTAS.	1.500	PCT	FLOPITO/FLOR ESTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4633	R$ 27.694,9500
57	PIRULITO FORMATO CORAÇÃO	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO, EM PACOTE 500G. CARACTERÍSTICAS: PACOTE COM 50 UNIDADES, EM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	300	PACOTES	FLOPITO/ MIGUELITO/FL ORESTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 18,4633	R$ 5.538,9900
58	PRESUNTO	PRESUNTO FATIADO E REFRIGERADO, FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL,	1070	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA/FRICO OU EQUIVALENTE	R$ 28,6767	R$ 30.684,0690

		PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
59	PRESUNTO EM BARRA	PRESUNTO EM BARRAS, COM PESO APROXIMADO DE TRES QUILOGRAMAS, APRESENTANDO ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	1000	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA/FRICO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 28,6767	R$ 28.676,7000
60	PUDIM	MINI PUDIM- PRODUTO DE PADARIA, PRODUZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE INTEGRAL E OVOS DE PRIMEIRA QUALIDADE E CALDA DE AÇUCAR CARAMELIZADA. ACONDICIONADA EM	2.000	UNIDADES	PADARIA	R$ 7,9500	R$ 15.900,0000

		EMBALAGEM FORNEAVEL INDIVIDUAL DE 120 ML APROXIMADAMENTE COM TAMPA. REFRIGERADO.					
61	PUDIM	PUDIM TRADICIONAL - PRODUTO DE PADARIA, PRODUZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE INTEGRAL E OVOS DE PRIMEIRA QUALIDADE E CALDA DE AÇUCAR CARAMELIZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL FORNEAVEL DE 1.100 ML, COM TAMPA, REFRIGERADO.	500	UNIDADES	PADARIA	R$ 25,5333	R$ 12.766,6500
62	QUEIJO TIPO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FRESCO, REFRIGERADO, CORTADO EM FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO E TRANSPARENTE. ISENTO DE ESTUFAMENTO, RACHADURA E MOFOS. DEVENDO SER FATIADO NO DIA ANTERIOR AO PEDIDO, NA EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO, MARCA DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).	1070	KILOS	DA FAZENDA/ PIRACAJUBA/ SADIA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 46,3400	R$ 49.576,6310
63	MUSSARELA EM BARRA	MUSSARELA EM BARRAS, COM PESO APROXIMADO DE TRES QUILOGRAMAS,	1000	KILOS	SEARA/ AURORA/ BOUA	R$ 48,0000	R$ 48.000,0000

		APRESENTANDO ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
64	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR COLA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PELO MENOS SEIS MESES ANTES DA DATA DO VENCIMENTO..	800	LITROS	COCA COLA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,2667	R$ 9.013,3600
65	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR GUARANÁ	300	LITROS	ANTARTICA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 11,2667	R$ 3.380,0100
66	REFRIGERANTE 2 LITROS	REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: PET COM 2,0 LITROS, SABOR LARANJA O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PELO MENOS SEIS MESES ANTES DA DATA DO VENCIMENTO.	200	LITROS	FANTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 10,6000	R$ 2.120,0000
67	REQUEIJÃO CREMESO 200G	REQUEIJÃO CREMOSO: COPO 200G INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E	100	UNIDADES	NESTLE/ ITAMBE/ BATAVO OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,2800	R$ 1.528,0000

		DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV).					
68	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600

		(TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
69	SALGADO FRITO DE CARNE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE CARNE MOIDA DE QUEIJO MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600
70	SALGADO FRITO TIPO COXINHA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE FRANGO COM QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 75,0333	R$ 15.006,6600

		PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
71	SALGADO FRITO TIPO QUIBE COM RECHEIO	FABRICAÇÃO PROPRIA, FRITO COM RECHEIO DE QUEIJO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
72	SALGADO FRITO TIPO RISOLE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA COZIDA, FRITA COM RECHEIO DE MILHO E MOLHO BRANCO, PESO APROXIMADAMENTE DE 20 A 25 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400

		DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
73	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, FRANGO, MILHO VERDE, PALMITO, CATUPIRI, PALMITO E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
	SALGADO	FABRICAÇÃO PROPRIA,	200	KILOS	TIPO PADARIA		

74	ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO	MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, FRANGO E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
75	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO, CARNE MOÍDA E MUSSARELA, PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400

		(TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
76	SALGADO ASSADO TIPO MINI PIZZA	FABRICAÇÃO PROPRIA, MASSA FRESCA, ASSSADA, COM MOLHO VERMELHO E RECHEIOS VARIADOS (TIPO: CALABRESA, FRANGO, BACON COM MUSSARELA) PESO APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO TIPO PIZZA. DEVENDO SER PRODUZIDOS ATE 24 HORAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÃO POR QUILOGRAMA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200	KILOS	TIPO PADARIA	R$ 74,3667	R$ 14.873,3400
77	SORVETE	SORVETE NATURAL DE FRUTA - 1-DESCRIÇÃO DO PRODUTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE PREPARO DE MASSA AERADA COMPOSTA DE ÁGUA, GORDURA E AR, COM MÉDIA DE OVERRUN DE 100% – COM OS SEGUINTES INGREDIENTES: LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUCOSE, FRUTAS, ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE AC. GRAXOS, ESPESSANTES: CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, CARRAGENATO, GOMA GUAR, VANILA E AROMA NATURAL REFORÇADO DE FRUTA E/OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI. O	300	UNIDADES	KIBOM/ NESTLE/ VILELA/ CREME MEL OU MELHOR QUALIDADE	R$ 24,4267	R$ 7.328,0100

		PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVE APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. DEVE SER ARMAZENADO SOB CONGELAMENTO A, APROXIMADAMENTE, - 25ºC E TRANSPORTADO DE FORMA ADEQUADA PARA MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÃO CONSTAR AINDA AS SEGUINTES INFORMAÇÕES, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; MARCA; DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, ANOTADOS NO FORMATO PRÓPRIO DA LÍNGUA PORTUGUESA COM LETRAS BEM LEGÍVEIS (DIA, MÊS E ANO); NOME E ENDEREÇO COMPLETO DO FABRICANTE OU EMBALADOR. POTE DE 2 LITROS. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
78	SUCO CONCENTRADO	SABORES CAJU, MARACUJÁ E UVA, ENVASADOS EM EMBALAGENS DE 1 LITRO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES: SUCO TROPICAL; COMPOSTO DE POLPA DE FRUTA COM NO MÍNIMO 45% DO CONTEÚDO; CLASSIFICAÇÃO: NORMAL; EMBALAGEM RECICLÁVEL.	500	LITROS	DEL VALLE/ DA FRUTA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 9,9600	R$ 4.980,0000

79	SUCO EM PÓ	PREPARADO EM PÓ PARA REFRESCO MISTO SABORES VARIADOS, ENRIQUECIDO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	5.000	KILOS	FRESH/ TANGUE/ SABORELE OU MELHOR QUALIDADE	R$ 15,8300	R$ 79.150,0000
80	TORRADA DE PÃO FRANCÊS	TORRADA FEITA DE PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, FATIADOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, PASSADOS NA MANTEIGA. APRESENTAÇÃO ASSADO. DEVIDAMENTE ADICIONADOS EM PACOTES TRANPARENTES DE 500 GRAMAS CADA. DE 1ª QUALIDADE, NÃO SENDO ACEITO TORRADAS QUEBRADAS E OU ESFARINHADA. PRODUZIDAS 24 HORAS ANTES DA ENTREGA. DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM INFORMAÇÃO DO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	300	PACOTES	TIPO PADARIA	R$ 29,2333	R$ 8.769,9900
81	TOUCINHO	TOUCINHO, SEM SAL, CONGELADO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA-MS. COM COR, ODOR E SABOR E TEXTURA CARACTÍSTICOS. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO A QUALIDADE DA CARNE. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER CAMINHÃO TIPO BAÚ, ISOTÉRMICO, COM REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR COM UNIFORME LIMPO E APRESENTÁVEL, PROTEÇÃO PARA CABELOS (TOUCA OU BONÉ) NO MOMENTO DA ENTREGA PARA A UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV). CONTENDO 1KG	300	KILOS	QUALITI/ PIF PAF/ SEARA/BUA OU MELHOR QUALIDADE	R$ 22,5833	R$ 6.774,9900
82	AGUA MINERAL COPO 200 ML	AGUA MINERAL COPO 200 ML – ÁGUA MINERAL NATURAL	20.000,00	UND	CRISTALINA	R$ 1,0467	

		(SEM GÁS), COPO 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES. VALIDADE DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.					R$20.934,00
VALOR							**R$ 1.706.864,297**

2.2 Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

2.3 Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovada, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de razões previstas na Lei 14.133/21.

2.4. Para efeito de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que se trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória de elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data de apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia de mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.6. O Órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior devidamente justificado no processo.

2.7. No reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.8. No ato de negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.9. Na ocorrência do registro tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.10 Quando o preço registrado tornar-se inferior aos preços de mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na Lei 14.133/21, caso em que o órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:

b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecida pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

b.1) As propostas com novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente designados pelo órgão gerenciador;

b.2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.12 A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.13 Não havendo êxito nas negociações, de que se trata o subitem anterior, estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote, pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por mais 12 (doze) meses, conforme interesse e necessidade da Contratada.

3.2 Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecendo o disposto na lei 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelo **MUNICÍPIO DE ACREÚNA/GO.**

4.1 Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida da Lei n° 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.2 Os quantitativos dos contratos de aquisição serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.3 Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da na Lei 14.133/21., suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.4 Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5. Compete ao órgão Gestor:

5.1 A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação serão da Central de Compras, Licitações e Contratos, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços;

5.2 O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.3 O órgão gerenciador sempre que os órgãos das Secretarias usuários da ata de registro de preços necessitarem da prestação dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos a serem fornecidos.

5.4 Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativas às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.5 Dilatar o prazo de vigência do registro de preços "de ofício" através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observando o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.6 Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10(dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.7 Emitir a autorização de compra;

5.8 Dar preferência de contratação com detentor de registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.9 **Compete aos órgãos ou entidades usuárias:**

5.10 Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para cumprimento de suas obrigações dentro das normas estabelecidas no edital;

5.11 Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas á prestação dos serviços, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.12 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.13 **Compete ao Compromitente Detentor da Ata:**

5.14 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do produto e, ainda:

5.14 Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade;

5.15 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.16 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os produtos com avarias ou defeitos;

5.17 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.18 Manter, durante toda a execução da ARP, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.19 Indicar preposto para representá-la durante a execução da ARP.

5.20 A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da ordem de fornecimento/serviço, com o nome do órgão emissor e CNPJ.

5.21 A contratada deverá emitir a nota fiscal com dados da conta bancaria na qual o pagamento deverá ser executado.

5.22 **Os produtos deverá ser entregue até 05 (cinco) dias, a partir da entrega da ordem de fornecimento na sede da COZINHA CENTRAL- RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço na Avenida São Felipe c/ a Rua M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min.**

5.23. Os produtos desta contratação deverão ser de primeira qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

5.24 O transporte dos alimentos deve ser em veículo tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticínios, apresentando condições adequadas de higienização e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.

5.25 Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do servidor do contratante encarregado de acompanhar a execução da ata de registra de preço, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas, na hipótese de adoção da sugestão constante do subitem

5.26 A licitante deve apresentar Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária em todas as entregas, que comprove as condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir a proteção contra contaminação e deterioração.

5.27 Se a licitante apresentar veículos de terceiros, anexar contrato de locação devidamente registrado ou reconhecido em cartório.

5.28 A licitante deve apresentar Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, conforme o Art.115, §1º, inciso II, alínea A, nº 04 da Lei 16.140 de 02 de outubro de 2007, que comprove as condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir a proteção

contra contaminação e deterioração. Se a licitante apresentar veículos de terceiros, anexar contrato de locação devidamente registrado ou reconhecido em cartório.

5.29 Os veículos de transporte de alimentos devem atender as boas praticas de transporte de alimentos autorizados pelo orgão competente, devendo possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade em caso de controle de temperatura. Conforme item 8.2.2 portaria 326 de 30 de julho de 1997.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.1 Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços que estiver vinculado;

b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;

d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de esta apresentar superior ao praticado no mercado;

e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei 14.133/2021.

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.2 Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitações por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.3 Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preços registrados será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.4 O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.5 A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro de preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.6 Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO

7. A Ata de Registro de Preços será utilizada **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação Básica, cursos de formação, eventos e atividades pedagógicas pelo período de 12(doze) meses, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas.**

7.1 Cada aquisição deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário da do item, a quantidade pretendida, o local, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.2 O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de fornecimento ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida na Lei 14.133/21, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.3 Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os materiais solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao **MUNICÍPIO DE ACREÚNA/GO** – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de fornecimento.

7.4 A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a prestação dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5 O Fornecimento deverá ser, no prazo e local indicado pelo **MUNICÍPIO DE ACREÚNA/GO**, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações de quantidades, valor unitário e totais de cada item;

7.6 Se a Detentora da ata não puder fornecer os materiais ou quantitativo total requisitado, ou parte, dele deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.7 Serão aplicadas as sanções previstas na Lei 14.133/21 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.8 A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer os materiais/produtos ao **MUNICÍPIO DE ACREÚNA/GO** quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.9 As despesas relativas à fornecimento correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.10 Todas as despesas relativas ao fornecimento, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

7.11 O fornecedor deverá entregar os materiais/produtos em até 05 (cinco) dias a partir da data do recebimento da ordem de fornecimento emitida pelo departamento de compras, que deverá ser enviada via E-mail;

7.12 **As mercadorias deverão ser entregues na sede da COZINHA CENTRAL-RICARDA FERREIRA DOS SANTOS, no endereço na Avenida São Felipe c/ a Rua**

M5 S/N– Setor Novo Horizonte – CEP - 75.960-000 – Acreúna – Goiás, no horário das 08h às 11h e 13h30min às 16h30min

Sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não será aceita. No ato do recebimento, o Funcionário designado para o recebimento, providenciará a conferenciados dos itens entregues e a conformidade das suas especificações de acordo com as exigências constantes neste termo.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será realizado em até 10 (dez)dias, logo após atestado de conferencia do material por parte da Secretaria solicitante e liquidação da nota fiscal por meio de Transferência Bancaria, contados do recebimento definitivo da prestação do serviço, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente conforme dispõe a Lei 14.133/21.

8.1 Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedoras(s), de que se encontra com a regularidade fiscal e trabalhista em dias, por meio das certidões.

8.2 Ocorrente erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da representação do mesmo.

8.3 Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.4 Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.5 Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.6 A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

8.7. **A emissão da Nota Fiscal:**

A NOTA FISCAL DEVERÁ SER EMITIDA EM NOME DO

FUNDO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA, ***CNPJ 30.780.129.0001/20*** Avenida Araguaia, Setor Sul, CEP - *75.960.000* Acreúna - GO

CLÁUSULA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata a Lei 14.133/21.

9.1 A supressão dos itens registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto na Lei 14.133/21 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro correrão a cargo dos órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe a Lei 14.133/21.

Dotação: 12.306.4028.2.307.3.3.90.30.0 - fonte:102/115
Dotação: 12.306.4028.2.305.3.3.90.30.0 - Fonte:100/115
Dotação: 12.306.4028.2.306.3.3.90.30.0 - fonte:100/115
Dotação: 12.306.4028.2.307.3.3.90.30.0 - fonte:100
Dotação: 13.392.4034.4.023.3.3.90.30.0 - fonte:100
Dotação: 27.812.4035.2.019.3.3.90.30.0 - fonte:100

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

11.1 pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizando pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

a) multa de dez por cento sobre o valor constante de nota de empenho ou contrato;

b) cancelamento do preço registrado;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

11.2 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.2.1. por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;

b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

11.2.1. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) advertência, por escrito, nas faltas leves;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executados pelo fornecedor;

c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimentos de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 2 (dois) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou penalidade.

11.2.3. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.1.1. Poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativa com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas na Lei 14.133/21.

11.2.4. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral da ADMINISTRAÇÃO, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais comunicações legais, nos termos da Lei n° 14.133/2021.

11.2.5. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

11.2.6. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.1. Será de competência exclusiva do prefeito municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima de dois anos.

11.2.7. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

11.2.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela administração.

11.2.9. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

12. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

12.1 No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

12.2 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

12.3 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

12.4 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos,

que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

12.5 A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

12.6 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

12.5 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

12.6 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

12.7 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

I - Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

12.8 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

12.9 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

12.10 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas.

12.11 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

12.12 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

12.13 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EFICÁCIA

13. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14. Fica eleito o Foro da Comarca de Acreúna para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E por estarem as partes justas e compromissadas, assim o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Acreúna - GO, aos ___ dias do mês de _____ de 2024.

Verusca Arantes Silva Pires
Secretária da Educação e Gestora do FUNDEB
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

_____ _____

Nome: Nome:

CPF: CPF:

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2024

Processo nº4978/2024

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Pregoeiro da PREFEITURA MUNICIPAL DE ACREÚNA - GOIÁS, GO

Prezados Senhores,

___(**nome da empresa**)___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___(**endereço completo**)___ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a contratação, em conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo**,** já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
ETC...						
VALOR TOTAL						

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer o objeto no prazo e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um período não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2024

Processo nº 4978/2024

DADOS COMERCIAIS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO DA VENCEDORA DO PREGÃO

DADOS COMERCIAIS	
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	**PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE**
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE/FAX	
E-mail	
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA QUE VAI ASSINAR CONTRATO	
Nº. IDENTIDADE DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA	
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL	
ESTADO CÍVIL, PROFISSÃO DO REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO DO REPRESENTANTE LEGAL	
TELEFONE DO REPRESENTANTE LEGAL	
E-mail DO REPRESENTANTE LEGAL	
BANCO E CONTA CORRENTE PARA PAGAMENTO	

_____

Assinatura do Responsável Legal

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO nº034/2024

Processo nº 4978/2024

FORMULARIO DE SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES

A Empresa _____ CNPJ _____ retirou este Edital de licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail _____ ou pelo fax: _____.

(Local), aos _____ /_____ / 2024.

_____

(Assinatura)

OBS.: AS EMPRESAS QUE RECEBERAM O EDITAL VIA E-MAIL OU QUE RETIRARAM PELA INTERNET DEVERÃO ENVIAR ESTE RECIBO A COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO GOVERNO MUNDICIPAL DE ACREÚNA - GOIÁS, PELO TELEFONE: (64) 3645-800. PARA EVENTUAIS COMUNDICAÇÕES AOS INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.

TODA INFORMAÇÃO ADICIONAL DESTE CERTAME SERÁ DIVULGADA CONFORME EXIGÊNCIA EM LEI. FAZ-SE SABER QUE O NÃO ENVIO DESTE DOCUMENTO PREENCHIDO CORRETAMENTE, EXIME A ADMINISTRAÇÃO DA OBRIGAÇÃO DE QUALQUER EVENTUAL INFORMAÇÃO DESTE PREGÃO DIRETAMENTE AO LICITANTE.

ANEXO IX

DECLARAÇÃO

..... Timbre ou identificação do licitante .....

A

PREGOEIRA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ACREÚNA - GOIÁS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____

Prezados (a) Senhores (a),

------(nome da empresa) ____, CNPJ/MF n°____ (endereço completo) _____, tendo examinado o Edital, e participado do certame declara que:

O **MAPA DE APURAÇÃO FINAL** substituirá a proposta realinhada.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer os itens conforme lances ofertados no prazo e condições previstas no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade da proposta por um período não superior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

_____,_____de _____de 2024.

_____

Assinatura e carimbo da Empresa