



**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 001/2024**

<b><u>PREÂMBULO</u></b>	
<b>ÓRGÃOS INTERESSADOS:</b>	<b>FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.</b>
<b>PROCESSOS N°:</b>	<b>001/2024-FME</b>
<b>MODALIDADE:</b>	<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>
<b>TIPO LICITAÇÃO</b>	<b>Menor Preço</b>
<b>DATA DA SESSÃO:</b>	<b>22 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA DA SESSÃO:</b>	<b>09:00 horas (horário local)</b>
<b>LOCAL DA SESSÃO:</b>	<b>Site: <a href="https://bnc.org.br/">https://bnc.org.br/</a></b>
<b>INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	
<b>DIA:</b>	<b>07 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA:</b>	<b>09:00 H</b>
<b>FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	
<b>DIA:</b>	<b>22 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA:</b>	<b>08:30 H</b>
<b>INÍCIO DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS</b>	
<b>DIA:</b>	<b>22 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA:</b>	<b>08:30 H</b>
<b>FIM DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS</b>	
<b>DIA:</b>	<b>22 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA:</b>	<b>09:00 H</b>
<b>INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS</b>	
<b>DIA:</b>	<b>22 de FEVEREIRO de 2024</b>
<b>HORA:</b>	<b>09:00 H</b>
<b>DEMAIS INFORMAÇÕES</b>	
<b>OBS.:</b>	Para todas as referências de tempo será observado o horário oficial de Brasília – DF.
<b>OBS.:</b>	Modo de disputa: aberto (envio dos lances durará 10 minutos, prorrogado automática e sucessivamente quando houver lance nos dois Últimos minutos)
<b>OBS:</b>	Não havendo expediente ou ocorrendo fato que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia Útil seguinte, no mesmo horário.

O Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins – TO, realizará licitação, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO para registro de preços**, (modo de disputa: aberto), nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Decreto nº 10.024/19, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Decreto Municipal nº 067/2020, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital. As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no endereço eletrônico [licitacaoalianca2021@gmail.com](mailto:licitacaoalianca2021@gmail.com) e dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: (41) 3166 6868, WhatsApp: (42) 3026-4550 e, ou através da BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC” pelo e-mail: [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br).

**1 - DO OBJETO:**

1.1- É objeto desta licitação o Registro de preço para eventual, futura e parcelada fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar do Sistema Municipal de Ensino de Aliança



do Tocantins – TO, conforme especificações no Termo de Referência (Anexo I), do Edital.

1.2– O objeto desta licitação, deverá atender às normas técnicas aplicáveis, ficando desde já estabelecido que os itens só serão aceitos após rigoroso exame efetuado pelo Departamento de Compras e, caso não satisfaça às especificações exigidas, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, para reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de infração contratual nos termos deste edital.

1.3- A Pregoeira e equipe de apoio poderá, a qualquer momento promover diligências no intuito de dirimir quaisquer dúvidas. Caso necessário será solicitado amostra de qualquer dos itens das empresas primeiro colocadas, antes da conclusão da análise de proposta de preços.

## **2 - DO PRAZO E CONDIÇÕES:**

2.1- O prazo da Ata de Registro de Preços (ARP) vigorará a partir da sua assinatura até 31 de dezembro de 2024.

2.2- A licitante vencedora será convocada pelo Fundo Municipal de Educação, para assinar a Ata de Registro de Preços, de conformidade com a Lei Federal n.º 14.133/2021, após a homologação do respectivo processo licitatório, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da referida convocação.

2.3– O fornecimento ocorrerá conforme necessidade do Departamento requisitante.

## **3 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:**

3.1– O Pregão Eletrônico será realizado em sessão PÚBLICA, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através da Bolsa Nacional de Compras “BNC” **pelo e-mail: contato@bnc.org.br “Acesso Identificado”**.

3.1.1– Os trabalhos serão conduzidos por servidor municipal, denominado Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “**Pregão Eletrônico**” constante da página eletrônica da BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”.

3.1.2– O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

3.1.3- O valor estimado para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.1.4- Para fins do disposto no item 3.1.3, o valor estimado para a contratação será tornado PÚBLICO apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

3.1.5- Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original (Portal da Transparência do Município de Aliança) e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

## **4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO**

4.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa especificado na página 01 (um) deste edital.

## **5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

5.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao OBJETO licitados neste certame, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

5.2. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente



público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.2.1.** Os impedimentos acaso existentes deverão ser declarados pela empresa proponente, sob pena de responsabilidades administrativa, civis e penais cabíveis, conforme legislação vigente.

**5.2.2.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**5.3. – Para efeito do disposto no art 44 da Lei Complementar 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se á da seguinte forma:**

- a) - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, devendo tal proposta ser registrada, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.
- b) - Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso do I do caput do art 45, da Lei Complementar 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do §2º do art 44 da Lei Complementar 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- c) - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do art 44 da Lei Complementar 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.
- d) - O direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado **após o encerramento da etapa de lance e antes da fase de homologação.**
- e) - Na hipótese da não contratação nos termos previsto no caput do art 44 da Lei Complementar 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- f) - O disposto no art 44 da Lei Complementar 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**5.4–** As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda documentação exigida para fins de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

- a) – Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal**, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Fundo Municipal de Educação Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito de assinatura de contrato ou instrumento que o substitua.
- b) – A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do art 43, da Lei Complementar 123/2006, implicará decadência do direito á contratação, sem prejuízos das sanções prevista na Lei de 14.133, de 01 de abril de 2021, sendo facultado á Fundo Municipal de Educação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou extinguir a licitação.

**5.5.** Todas empresas devem estar regularmente cadastrada junto a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC” - E-mail: contato@bnc.org.br** e com o consequente credenciamento junto ao aplicativo da mesma, sendo que a apresentação do cadastramento não desobriga o participante a apresentar a documentação exigida para a habilitação relacionada no **ITEM 16.**



a) A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral prevista no **ITEM 16** deste Edital, junto a **BNC COMPRAS**.

b) O credenciamento tempestivo do licitante junto a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”** é **conditio sine qua non** para sua efetiva habilitação na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.

c) Para a habilitação neste Pregão Eletrônico, o licitante deverá estar tempestivamente credenciando no sistema acima, devendo encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no item 16, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão.

5.5.1- O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto acima, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.5.2- Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão Pública.

5.5.3- Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas.

5.5.4- 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.

5.5.5- Os **documentos complementares** à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

5.6. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

- a) Que se encontrem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Fundo Municipal de Educação Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial ou registrado no Cadastro de Fornecedores do Estado ou, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- c) Estrangeiras que não funcionem no País;

5.7. Em se tratando de Microempresa – ME, ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante certidão expedida pela Junta Comercial, Declaração de Breve Relato ou declaração fornecida pela empresa e deverá ocorrer no credenciamento, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006.

5.8. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão junto a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”**.

5.9. Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

## **6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

6.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados a pregoeira, até 03 (três) dias Úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão Pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet através do endereço eletrônico [licitacaoalianca2021@gmail.com](mailto:licitacaoalianca2021@gmail.com).

6.1.1- A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias Úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, bem como, assessoria jurídica da pasta.





6.1.2 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Fundo Municipal de Educação.

6.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio do endereço eletrônico estampado no item 6.1, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão Pública.

6.2.1- A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

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

6.2.1.2 - Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame. Em caso de impugnação com caráter protelatório será aplicadas as sanções pertinentes.

6.3. Não serão reconhecidas as impugnações e os recursos que não seja na forma eletrônica, ou apresentada fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

6.4. Se procedente e acolhida à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e caso necessário, nova data será designada pelo Fundo Municipal de Educação, para a realização do certame.

6.5. As consultas serão respondidas mediante o *e-mail indicado no item 6.1*, o edital e seus anexos estarão disponíveis nos sites: [www.alianca.to.gov.br/licitacoes](http://www.alianca.to.gov.br/licitacoes) e [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br), onde se encontram acessíveis a todos os interessados.

6.5.1. No site do município serão disponibilizadas, além das respostas, todas as informações que a Pregoeira julgar importantes, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-lo quando entender necessário.

6.5.2. Na ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida na Lei nº 14.133/21 e legislação vigente.

## **7. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

7.1. O certame será conduzido pela Pregoeira designada pelo Fundo Municipal de Educação, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- I - conduzir a sessão Pública;
- II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
- III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
- IV - coordenar a sessão Pública e o envio de lances;
- V - verificar e julgar as condições de habilitação;
- VI - sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
- VII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VIII - indicar o vencedor do certame;
- IX - adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- X - conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XI - encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

7.2- A partir do horário previsto no edital, a sessão Pública na internet será aberta pela pregoeira com a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.3- Os licitantes poderão participar da sessão Pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.4- O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.



7.5- A pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

7.6- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pela pregoeira. Somente as propostas classificadas pela pregoeira participarão da etapa de envio de lances.

7.7- Somente as propostas classificadas pela pregoeira participarão da etapa de envio de lances.

## **8. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**

**“BNC”** As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no **Site: <https://bnc.org.br/>**

8.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”**, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

8.2. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

8.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”**.

8.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”** a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

8.6. 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.

8.7. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

## **9. DO CADASTRAMENTO (FACULTADO)**

9.1. O Cadastramento é peça facultada à licitante.

9.2. A habilitação dos fornecedores em licitação pertinente à aquisição de bens e serviços, inclusive de obras e publicidade, deverão ser comprovadas por meio de prévia e regular inscrição cadastral, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

9.3. O Cadastramento junto ao Fundo Municipal de Educação permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico, porém mesmo assim deverão apresentar os documentos colacionados no item 16.

9.4. O cadastramento poderá ser realizado através do site elencado no item 8.1.



## 10. DA PARTICIPAÇÃO

10.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observados data e horário limite estabelecidos.

10.2. Caberá ao licitante acompanhar atentamente as operações na Plataforma Eletrônica durante a sessão Pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Plataforma Eletrônica ou da desconexão;

10.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: (41) 3166 6868, WhatsApp: (42) 3026-4550 e, ou através da BNC COMPRAS pelo e-mail: contato@bnc.org.br

## 11. DA SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

11.1. A partir do horário previsto no Edital e na Plataforma Eletrônica, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando a Pregoeira a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

11.3. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados a Plataforma Eletrônica para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

11.4. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

11.6. Durante o transcurso da sessão Pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. A plataforma **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes e nem a Pregoeira e Equipe de Apoio.

11.7. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para a pregoeira no decorrer da etapa de envio de lances da sessão Pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

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

11.9 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes **modos de disputa: aberto** - os licitantes apresentarão lances Públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

11.10 - No modo de disputa aberto, **a etapa de envio de lances na sessão Pública durará dez 10** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão Pública.

11.11 - **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.

11.12 - Na hipótese de não haver novos lances na forma acima a sessão Pública será encerrada automaticamente.

11.13 - Encerrada a sessão Pública sem prorrogação automática pelo sistema, a pregoeira poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução



do melhor preço disposto no § Único do art. 7º do Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019, mediante justificativa.

11.14 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão Pública, a pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.15 - A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.16 - Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

11.17. A plataforma informará a proposta de menor valor do item imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela pregoeira acerca da aceitação do lance de maior valor;

11.18 - Após a conferência e consulta, e se os documentos comprobatórios de habilitação estiverem de acordo com o solicitado, será declarado o (s) licitante (s) vencedor (es) do item e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso 10 (dez) minutos. Sendo que nesse momento ficará franqueada a todos os licitantes a consulta dos documentos, cadastrados na plataforma, do (s) licitante (s) vencedor (es) do item.

11.19. Se a proposta ou o lance do item de menor oferta não for aceitável, por inexecutabilidade, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias a pregoeira examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa a pregoeira poderá negociar com o participante para que seja obtido valor melhor;

11.20 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

11.22. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao(s) autor (es) da(s) proposta(s) ou lance de menor valor do item.

11.22 - A pregoeira poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar 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, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.23 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão Pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o **caput**, 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.

## **12. PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA**

12.1. O encaminhamento de proposta(s) para a Plataforma de Pregão Eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na Plataforma Eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

12.2. Poderão ser inabilitadas as propostas inseridas na Plataforma de Pregão Eletrônico que deixarem de conter: a) as **especificações dos itens com marca**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência; b) **proposta de preços**, com mais de duas casas decimais, haja vista que deverão ser apresentadas com no máximo duas casas.

12.3. A não inserção de proposta contendo as informações solicitadas na alínea “a” do sub-ITEM 12.2 implicará na **DECLASSIFICAÇÃO** da empresa, face à ausência de dados suficientes para a classificação da(s) proposta(s).





### 13. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

13.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão Pública.

13.2. Na proposta escrita, deverá conter:

- a) Data e assinatura do representante legal da proponente;
- b) Razão social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; Inscrição estadual
- c) Endereço completo;
- d) As **especificações do material com marca**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência;
- e) **Prazo de validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data de abertura da sessão Pública do pregão, no silêncio assim será considerado;
- f) **preço unitário e total do item** com até 02 (duas) casas decimais, já incluídas todas as despesas com transportes, imposto, taxas, seguros, bem como os ônus decorrentes de contratação de pessoal, leis trabalhistas, da Previdência Social, encargos fiscais, comerciais, inclusive descarga das matérias, e outras que direta ou indiretamente incidirem sobre a contratada;

13.2.1 - O preenchimento do campo “Marca” dos materiais ofertados é obrigatório, sob pena de desclassificação do item que não apresentar essa especificação.

13.2.2 - Nos preços deverão estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas, **bem assim despesas com a entrega**, correndo tal operação Única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da contratada.

13.2.3 - Não será admitida cotação inferior ou superior à quantidade prevista neste edital.

13.3. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;

13.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**

13.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

#### 13.6. Fornecimento e Prazo

13.6.1 - A entrega dos materiais deverá ser efetuada, em horário de funcionamento do órgão, de forma parcelada, conforme solicitação prévia, pelo Departamento requisitante, no Almoxarifado do órgão licitante, situado no Fundo Municipal de Educação de Aliança, a qual irá ocorrer, após o recebimento da **Ordem de Fornecimento**.

13.6.2 - A carga, transporte e descarga dos materiais adquiridos serão de total responsabilidade da licitante vencedora.

13.6.3 – Os objetos ora licitados somente serão recebidos acompanhados da respectiva Nota Fiscal. Em hipótese alguma será recebida mercadoria desacompanhada da respectiva Nota Fiscal.

13.6.4 – O prazo para entrega dos materiais não poderá ser **superior a 15 (quinze) dias Úteis** a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

### 14 - DA FISCALIZAÇÃO:

14.1 - A fiscalização da execução do contrato será efetuada pelo titular do órgão requisitante, ou preposto por ele designado, de acordo com as especificações constantes na “Minuta do Contrato/ARP”, em anexo.

14.2 – A Nomeação de fiscal do contrato se dará quando a lavratura do instrumento contratual.

### 15 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

15.1 - O pagamento será efetuado, sem atualização financeira, pelo órgão até 15 (quinze) dias da entrega



dos materiais, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.

15.1.1- Na fatura (nota fiscal) deverá constar o número do respectivo processo licitatório e do contrato/ARP, e o necessário “**de acordo**” do titular do órgão requisitante, bem como estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas.

## **16 – DA HABILITAÇÃO**

16.1 – Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais; documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação ato constitutivo, estatuto ou contrato social; ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

16.2 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

16.3 - Comprovação do enquadramento legal como micro empresa ou empresa de pequeno porte nos termos da LC 123/06, mediante apresentação de: **a)** Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial; **b)** Certidão de Breve Relato expedida pelo Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, ou Declaração de enquadramento como micro ou pequena empresa (anexo).

16.4 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.5 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Municipais, sede da empresa, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.6 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos conjunta de débitos relativa a tributos Federais e a Dívida Ativa da União fornecida pelo Ministério da Fazenda / Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital

16.7 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Regularidade de Situação perante o FGTS, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.8 – Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Trabalhistas, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.9 – Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de **30 (trinta) dias** contados da data da sua apresentação.

16.10 Deverá ser apresentado, também, comprovante de cadastramento mobiliário da sede da empresa licitantes (cartão de inscrição no Cadastro Mobiliário ou Alvará de funcionamento para este exercício de 2024).

16.11. No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por entidade Pública ou privada que comprove que a licitante já executou fornecimento de objeto idêntico ou semelhante à proposta oferecida.

16.12- Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com o Fundo Municipal de Educação.

16.13 - Dados do representante da empresa responsável pela assinatura do contato, caso seja vencedora, contendo: Nome, CPF, RG, estado civil e endereço.

16.14 - Não serão admitidas, na licitação, as pessoas suspensas ou impedidas de licitar, as que estiverem em regime de falência ou recuperação judicial, as que estiverem devendo para o fisco ou que tenha sua



situação patrimonial deficitária, em razão do seu passivo ser maior que o ativo.

16.15 – Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

16.16 - Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;

16.17 - No caso de empresa que tenha filial, os documentos habilitatórios e a proposta de preços deverão referir-se a um só local de competência, ou seja, toda documentação deverá estar compatível com o C.N.P.J. apresentado, não sendo permitida mesclagem de documentos.

16.18 - Caso algum documento seja emitido pela “Internet”, não será necessária à sua autenticação, uma vez que será efetuada a devida conferência, pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no “site” do órgão competente.

## **17 – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

17.1 – Às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) será garantido o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/06.

17.2 - O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujas definições do que sejam micro e empresa de pequeno porte encontram-se expressas em seu artigo 3º.

17.3 – As empresas que se enquadrarem como microempresas ou empresas de pequeno porte deverão ter essa situação inserida na redação do nome empresarial ou fornecerem declaração de que se enquadram em um das situações acima apontadas, juntamente com a comprovação de adesão a programa “Simples Nacional”.

17.4 – No caso de microempresas e empresas de pequeno porte a comprovação de sua regularidade fiscal somente será exigida no momento da assinatura do contrato, devendo, contudo, ser apresentado no Envelope (documentação) todos os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que com alguma ressalva, junto com uma declaração de que a empresa é uma microempresa ou empresas de pequeno porte.

17.5 – As ME/EPP declaradas vencedoras do certame que possuírem alguma restrição com relação a comprovação da regularidade fiscal terão o prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por mais 05 (cinco) dias, contados a partir dessa declaração, para regularização dessa situação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

17.6 – A não regularização da documentação da ME/EPP vencedora no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções elencadas nos artigos 155 e 163 da Lei nº 14.133/21.

17.7 – No caso da não regularização da documentação serão convocados pelo órgão licitante os licitantes remanescentes na ordem de classificação para assinatura do contrato.

17.8 – Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.9 Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas finais apresentadas pelas ME/EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

17.10 – Ocorrendo o empate proceder-se-á conforme previsto nos incisos do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06.

17.11 – A ME/EPP mais bem classificada dentro desse limite de até 5% (cinco por cento) será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob penas de preclusão.

17.12 – O disposto nos itens 17.8 e 17.9 somente se aplicarão quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.



## 18 – DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

18.1. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão Eletrônico.

18.2. Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar documento comprobatório do enquadramento como ME ou EPP, sob pena de não gozarem os benefícios desta.

18.2.1. A falsidade da declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 caracterizará infração administrativa, sem afastar as demais infrações penais cabíveis.

18.3. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;

a) No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

18.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

18.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

18.6. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o proponente, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável em razão de atender aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

18.7. No caso de eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades a Pregoeira poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar 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, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.7-1 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento acima, 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.

18.7-2 - Os **documentos complementares** à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação da pregoeira no sistema.

18.8 - A verificação será certificada pela Pregoeira e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.9 - O Fundo Municipal de Educação não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

18.10 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

18.11 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.





## **19 - DOS RECURSOS, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

19.1. Declarado o vencedor e disparado o aviso de recurso no chat, qualquer licitante que desejar poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer dentro do prazo de **10 (dez) minutos** em campo próprio no sistema com registro da síntese das suas razões.

a) Ao (a) Pregoeiro (a) caberá o juízo de admissibilidade.

a.1) Não serão recebidos recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo licitante;

b) Aceito o recurso pelo (a) Pregoeiro (a), será facultado ao licitante juntar memoriais no prazo de **03 (três) dias Úteis**.

c) Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

19.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira ao vencedor.

19.3. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.4. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

19.5. Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 165 da Lei nº 14.133/21 e legislação vigente.

19.6. Os recursos e respectivas impugnações cabíveis deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

19.6.1. Ser dirigido ao órgão licitante, aos cuidados da Pregoeira, no prazo de 03 (três) dias Úteis, conforme estabelecido acima;

19.6.2. Ser dirigido à autoridade administrativa máxima do órgão licitante, nos casos de anulação ou revogação, no prazo de 05 (cinco) dias Úteis, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/21;

19.7. Não serão conhecidas as razões de recursos interpostos após o respectivo prazo legal, e/ou subscrito por representante que não comprove poder de representação legal.

19.8. Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

19.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

19.10. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.11. A adjudicação será feita por item.

19.12. O preço adjudicado permanecerá fixo e irrevogável.

19.13. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por escrito.

19.14. Será facultado ao Fundo Municipal de Educação, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, de acordo com § 2º, do art. 90 da Lei 14.133/21;

19.15. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Fundo Municipal de Educação conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.



## **20 – PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

20.1. Após a adjudicação do objeto da licitação a vencedora terá o prazo de **até 05 dias Úteis**, a contar da data do recebimento da convocação para assinar o contrato / ARP.

20.2. Fica designado como local para assinatura do Contrato a sede do órgão licitante na cidade de Aliança, observado o horário de funcionamento da repartição, informações pelo (63) 3377-1262 ou e-mail [licitacaoalianca2021@gmail.com](mailto:licitacaoalianca2021@gmail.com).

20.3. O prazo concedido para assinatura do Contrato / ARP poderá ser prorrogado uma Única vez, por igual período, quando solicitado, durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Fundo Municipal de Educação.

20.4. Decorrido o prazo estipulado no subitem 20.1, se a Adjudicatária não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, decairá do direito à mesma, sujeitando-se às sanções elencadas nos artigos 155 e 163 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo das demais medidas legais cabíveis.

20.5. Será facultado ao Fundo Municipal de Educação, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, de acordo com § 2º, do art. 90 da Lei 14.133/21;

20.6. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver o Fundo Municipal de Educação conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.

20.7. Condições para assinatura do contrato / ARP: Instrumento Público ou particular de mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através de estatuto ou contrato social.

## **22 - DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:**

22.1 – Rubricas Orçamentárias:

## **22 - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO / ARP:**

22.1 - A inexecução do contrato/ARP, parcial ou total, ensejará na sua extinção, com as consequências previstas no art. 137 da Lei 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação por escrito.

## **23 - DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO LICITANTE**

23.1 - Acompanhar e fiscalizar, através de preposto designado pelo Titular do Departamento requisitante a execução do contrato, objeto deste Edital.

23.2 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução do contrato, de forma parcial ou total, mediante pagamento Único e exclusivo do fornecimento executado.

23.3 - Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos no contrato.

23.4 - Ao FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO fica assegurado o lícito direito de subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do contrato, depois de notificada, do ato, à parte contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

## **24 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

24.1 - Executar o fornecimento pactuado, de conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e aos rigores previsíveis em normas de regência.

24.2 - Manter à frente do fornecimento, pessoa qualificada, para representá-la junto à fiscalização.

24.3 - Executar o contrato de acordo com as determinações do contratante, através do órgão competente.



24.4 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar os fornecimentos.

24.5 - Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

24.6 - Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos dos fornecimentos, objeto deste Edital.

24.7 - Cientificar ao Fundo Municipal de Educação do andamento do fornecimento, quando for o caso.

24.8 - Participar o Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.

24.9 - A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme especificado na Lei 14.133/21.

## **25 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

25.1 - Além do direito ao ressarcimento por eventuais perdas e danos causados pela CONTRATADA, por descumprir compromissos contratuais definidos neste instrumento, poderão ser-lhe impostas sanções elencadas nos artigos 155 e 163 da Lei nº 14.133/21.

## **26 – DOS ILÍCITOS PENAIIS**

26.1. As infrações penais tipificadas na Lei 14.133/21 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

## **27 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

27.1 - A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório, poderá **revogá-lo** somente em razão do interesse Público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá **anulá-lo** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

27.1.1. A anulação do procedimento induz à do contrato ou ARP.

27.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

27.2 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse Público, a finalidade e a segurança da contratação.

27.3 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.

27.4. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

27.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia seguinte, no mesmo horário.

27.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

27.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão Pública de Pregão.

27.8 - Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos com base na Lei Federal nº Lei 14.133/21, pelo Decreto nº 10.024/19, Decreto nº. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Municipal nº 067/2020, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014.

27.9. Não cabe a **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC”** qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas neste procedimento, exceto se comprovado prejuízos por mau funcionamento do



Prefeitura Municipal de  
**ALIANÇA DO  
TOCANTINS**



sistema.

27.10. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

Aliança do Tocantins, 01 de fevereiro de 2024.

---

***Solange Soares da Silveira***  
***Pregoeira Oficial***





**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA - TR**

**1 - DO OBJETO**

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar para ofertar aos estudantes matriculados nas unidades escolares do Sistema Municipal de Ensino de Aliança do Tocantins – TO.

**2 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	PREÇO MÉDIO
1	<b>ABOBRINHA VERDE</b> - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por isentos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100	R\$ 9,16
2	<b>ALHO</b> - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	250	R\$ 31,37
3	<b>ALFACE CRESPA</b> - elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.	KG	300	R\$ 35,77
4	<b>ABOBORA – CABUTIA</b> - Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes.	KG	250	R\$ 8,83
5	<b>ABACAXI</b> - Deve ter coloração e formato uniforme. deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	KG	630	R\$ 8,10



6	<b>BANANA – PRATA</b> - De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	4500	R\$ 12,30
7	<b>BATATA DOCE</b> - Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	95	R\$ 6,63
8	<b>BATATA INGLESA</b> - Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	350	R\$ 9,03
9	<b>BETERRABA</b> - De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	350	R\$ 6,96
10	<b>CEBOLA – BRANCA</b> Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	KG	630	R\$ 12,23
11	<b>CENOURA</b> - De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	350	R\$ 8,83
12	<b>COENTRO</b> - elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser	KG	90	R\$ 37,70



	frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.			
13	<b>CHUCHU</b> - De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	90	R\$ 11,23
14	<b>COUVE</b> - de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	KG	80	R\$ 38,30
15	<b>INHAME</b> - De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	110	R\$ 11,33
16	<b>LARANJA PERA</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.300	R\$ 6,63
17	<b>MAÇA FUJI</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos	KG	1300	R\$ 15,43

	plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.			
18	<b>MAMÃO – FORMOSA</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	350	R\$ 15,63
19	<b>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</b> - Classificação primeira: boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem casca, material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente, ou de acordo com a orientação do fabricante.	KG	550	R\$ 11,67
20	<b>MANDIOCA COM CASCA</b> - Graúda, com casca firme, cor marrom, sem rachaduras ou perfurações, sem manchas. Polpa esbranquiçada, firme, sem manchas. Sabor e odor característicos, não aceito amargo ou outro não próprio.	KG	450	R\$ 9,76
21	<b>MELANCIA</b> - De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade.	KG	2.500	R\$ 4,60
22	<b>MELÃO – AMERELO</b> - Temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.	KG	500	R\$ 14,10
23	<b>PEPINO</b> - Vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Sem sinais de podridão, manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos não deve ser oca, manchada, porosa, ou com vestígio de pragas, nem deterioração. Tamanho unitário de cerca de 15cm.	KG	110	R\$ 11,96
24	<b>PERA</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme	KG	550	R\$ 14,43





	quantidade solicitada.			
25	<b>QUIABO</b> - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos <b>CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas	KG	30	R\$ 14,63
26	<b>REPOLHO – ROXO</b> - De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	560	R\$ 10,96
27	<b>REPOLHO – BRANCO</b> - De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	560	R\$ 9,33
28	<b>TANGERINA TIPO POCÃO</b> - Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG.	850	R\$ 11,76
29	<b>TOMATE</b> - Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem fermentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.	KG	600	R\$ 12,43
30	<b>UVA SEM SEMENTE</b> - EM CACHOS DE BAGOS GRANDES E CARNUDOS, SEM SEMENTE, SEM CHEIRO FERMENTADO, CONSISTÊNCIA FIRME, FRESCA, LIMPA, DE COR BRILHANTE, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, ISENTO DE DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E QUE NÃO SE DESPRENDAM AO SEREM BALANÇADOS.	KG	200	R\$ 25,97
31	<b>CARNE SUÍNA</b> - carne suína (PERNIL OU LOMBO) congelada, fracionada em porções de aproximadamente de 2kg. Sem pele e sem gordura. Ao descongelamento deve apresentar aspecto saudável, levemente úmida e textura firme. Embalado e plástico resistente, contendo informações nutricionais por 100 gramas do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as	KG	130	R\$ 33,50



	seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.			
32	<b>CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE</b> - Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em CUBOS de 20/30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	600	R\$ 41,70
33	<b>CARNE BOVINA DE SOL</b> - Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ALCATRA de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	150	R\$ 56,83
34	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA</b> - Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade,	KG	1.800	R\$ 37,16



	carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.			
35	<b>COXINHA DA ASA DE FRANGO COM OSSO:</b> Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	500	R\$ 30,43
36	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO:</b> Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	500	R\$ 19,30
37	<b>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA</b> FILÉ DE PEIXE TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, PORCIONADO EM UNIDADES DE, EM	KG	350	R\$ 68,27



	MÉDIA, 100 G, CONGELADOS A -12 °C, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, CONTENDO ENTRE 800 G E 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, REGISTRO NO SIF , SISE OU SIM. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).			
38	<b>FÍGADO BOVINO (BIFE)</b> De primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente. Deve ser selada pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com o ministério da agricultura e da ANVISA.	KG	300	R\$ 25,37
39	<b>PEITO DE FRANGO COM OSSO</b> Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	500	R\$ 22,43
40	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO</b> - Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	1800	R\$ 24,10
41	<b>SALSICHA DE FRANGO</b> - Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decente ou esverdeadas, Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	180	R\$ 18,00





42	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.	KG	800	R\$ 34,00
43	<b>LINGUIÇA SUÍNA</b> - Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.	KG	800	R\$ 29,83
44	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> - Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.	KG	800	R\$ 30,83
45	<b>Iogurte ZERO LACTOSE</b> - Boa qualidade; Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais carmin de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	EMB 170g	50	R\$ 14,50
46	<b>Iogurte Bandeja</b> - Boa qualidade; contendo 6 unidades de 90g, de sabores variados, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote.	Emb. c/ 6 potes de 540g	950	R\$ 12,00
47	<b>PRESUNTO COZIDO NÃO FATIADO</b> - Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 01 a 05Kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	100	R\$ 40,60
48	<b>QUEIJO MUSSARELA NÃO FATIADO</b> - De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O	KG	180	R\$ 54,03



	produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g.			
49	<b>SORVETE DE IOGURTE</b> - Sorvete de iogurte cremosinho em sachê de 85g. Pacote com 50 sachês , sabores variados Ingrediente: Leite pasteurizado, polpa de fruta fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 85g: valor energético 221kcal, carboidrato 22g, proteína 2, gorduras totais 2,8,gordura saturada 1,3, sódio 0mg, <b>sem gordura trans.</b>	Sachê 85g	4200	R\$ 47,93
50	<b>AÇAFRÃO</b> - Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	EMB ALA GEM PET 100G	50	R\$ 24,36
51	<b>AÇUCAR - pct 5kg</b> - Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 05 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT. 5Kg	200	R\$ 33,53
52	<b>AÇUCAR - pct 2kg</b> - Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem	PCT. 2Kg	500	R\$ 11,30



	deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
53	<b>AÇUCAR - pct 1kg</b> - Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT. 1Kg	800	R\$ 7,29
54	<b>ADOÇANTE</b> - Embalagem de 100ml. Informação nutricional: porção 0,05ml: valor energético 0kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.	Emb. Pet 100ml	15	R\$ 14,50
55	<b>AMIDO DE MILHO</b> - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g, não conter glúten. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	CAIX A 200G	130	R\$ 14,96
56	<b>ARROZ POLIDO – TIPO I - pct de 1 kg</b> - Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos)	PAC OTE 1KG	1.600	R\$ 8,43



	embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
57	<b>ARROZ POLIDO – TIPO I - pct 5 kg</b> - Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PAC OTE 5KG	800	R\$ 39,37
58	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Ingrediente: aveia, contém glúten. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170g.	CAIX A DE 170G	80	R\$ 23,20
59	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO</b> - Azeitona verde s/caroço: Produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de	Sachê 150g	250	R\$ 23,70





	qualquer substância contaminante. Embalagem sachê de 150g(peso drenado) e 270g(peso líquido) atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.			
60	<b>AZEITE DE OLIVA</b> - Azeite: Extra virgem, produto de primeira qualidade, com acidez máxima de 0,8%, derivado da prensagem de azeitonas, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem de vidro escura, de 500ml, atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	EMB ALA GEM VIDR O 500ml	40	R\$ 43,53
61	<b>BATATA PALHA</b> - Sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 800g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	EMB 800g	50	R\$ 32,97
62	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 350g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto.	PAC OTE 350G	250	R\$ 9,96
63	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN</b> - Composição básica: Amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: hidrogenocarbonato de amônio e sódio, aromatizante natural. Informação Nutricional: porção de 28g: valor energético 132kcal, carboidrato 22,4g, proteína 0,4g, gorduras totais 4,4g, sódio 80 mg.	PAC OTE 125G	50	R\$ 10,43
64	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER</b> - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio.	PAC OTE 800G	350	R\$ 18,70



	<p>Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 120kcal, carboidrato 19g, proteína 2,4g, gorduras totais 3,6g, gorduras trans 1,0g, sódio 299g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 800g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>			
65	<b>CACAU EM PÓ</b> - Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	EMB 200g	500	R\$ 18,89
66	<b>CAFÉ</b> - Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	PAC OTE 250G	250	R\$ 11,76
67	<b>CANELA EM PÓ</b> - Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. ingrediente: canela, não conter glúten. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	EMB ALA GEM PET 100G	40	R\$ 11,77
68	<b>CANJICA DE MILHO AMARELA</b> - Ingredientes: Grãos de milho amarelo. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 164kcal, carboidrato 37g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,9g. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PAC OTE 500g	320	R\$ 9,10
69	<b>CÓCO RALADO PURO</b> - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e	PAC OTE	250	R\$ 8,90



	parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100G		
70	<b>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE</b> - Creme de leite padronizado a 20% de gordura, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÊN. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.	EMB ALA GEM 200G	20	R\$ 6,76
71	<b>CREME DE LEITE – UHT</b> - homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.	EMB ALA GEM 200G	350	R\$ 6,03
72	<b>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA</b> - Grupo: SECA, Subgrupo: Grossa, Tipo: 1 acidez baixa. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PAC OTE 1KG	550	R\$ 12,76
73	<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b> - Grupo: SECA, Subgrupo: FINA, Tipo: 1 acidez baixa. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PAC OTE 1 KG	550	R\$ 12,96
74	<b>FLOCAO DE ARROZ</b> , Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão,	PAC	300	R\$ 5,83



	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	OTE 500g		
75	<b>FLOCAO DE MILHO</b> - Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PAC OTE 500g	800	R\$ 5,02
76	<b>FARINHA DE MILHO</b> - Tipo biju. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem com peso liquido de 500g de polietileno transparente atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão do milho, desgerminado ou não. Boa qualidade. Não podendo estar fermentado, rançoso. Conter no máximo 14% de umidade. Ingredientes: 100% milho. Não conter glúten. Deverá conter na porção 50g: valor energético 172kcal, 39g de carboidratos, 3,5g de proteína e 0g de gorduras totais, fibra alimentar 2,0g. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	PAC OTE 500G	40	R\$ 6,73
77	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 11kcal, carboidrato 1,9, proteínas 0,7g, gorduras totais 0g, Gordura saturada 0g, gorduras trans 0g, Fibra alimentar 1,0g, sódio 43mg . Fonte de fibras. Acondicionada em potes de 310g, de plastico com tampa, sem estufamentos, sem vazamento, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de plastico, sem amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	POTE 310 G	300	R\$ 4,36
78	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> -Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de	PAC OTE 1KG	50	R\$ 11,10





	conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sódio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
79	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sódio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PAC OTE 1KG	1.500	R\$ 10,42
80	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Novo, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. Embalagem primária saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PAC OTE DE 1 KG	250	R\$ 15,70
81	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PAC OTE DE 1 KG	500	R\$ 14,78
82	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> - Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar	ENV ELOP	1500	R\$ 4,30



	intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	E DE 10G		
83	<b>FUBÁ DE MLHO – FINO</b> - Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Ingrediente: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 170kcal, carboidrato 37g, proteína 3,4, gorduras totais 0,9, sódio 0mg. Indústria Brasileira. Não podendo apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não podem estar úmidos ou rançosos. Umidade máxima de 15% p/p, acidez máxima de 5% p/p e no máximo 7% de proteínas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais que o peso antes da cocção. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde.	PAC OTE 500G	200	R\$ 8,30
84	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> - Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses.	EMB ALA GEM PET 100G	350	R\$ 6,53
85	<b>LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE</b> - produzido com leite Integral, açúcar e enzima lactase. Embalagem de tetra pack.395g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	EMB 395g	40	R\$ 10,03
86	<b>LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO</b> - Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem de tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.	EMB 395g	80	R\$ 9,70
87	<b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b> Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de	LAT A DE 400G	80	R\$ 31,17



	gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.			
88	<b>LEITE DE VACA INTEGRAL - FLUIDO</b> - Características técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	EMB ALA GEM DE 1L	5.000	R\$ 9,92
89	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	LAT A DE 400G	80	R\$ 27,33
90	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	LAT A DE 400G	150	R\$ 27,26
91	<b>MACARRÃO TIPO LASANHA</b> - Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, lasanha, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.	PAC OTE 500G	300	R\$ 10,86



	Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
92	<b>MACARRÃO TIPO PENNE</b> - Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, penne, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PAC OTE 500G	1.500	R\$ 6,70
93	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO – INTEGRAL</b> - Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão INTEGRAL, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,	PAC OTE 500G	80	R\$ 6,96





	número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
94	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> - Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PAC OTE 500G	1.500	R\$ 6,63
95	<b>MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS</b> Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espagete, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284 kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4 g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PAC OTE 500G	500	R\$ 6,70
96	<b>MANTEIGA</b> - Características técnicas: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente	POTE PLAS TICO 1kg	80	R\$ 53,37



	de gordura láctea. Características sensoriais (organolépticas): 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. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.			
97	<b>MARGARINA</b> - Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos), Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, gordura saturada 2g, gordura monoinsaturada 2g, gordura polinsaturada 3,7g , <b>gordura trans 0g</b> , Colesterol 0g, sodio 60mg, Vitamina A 45 mcg, Vitamina B1 0,18mg, Vitamina B6 0,195 mg, Omega 6 3,2g e Omega 3 0,5g. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e modificados, água, sal, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó desnatado, vitaminas b (b1, b6 e b12), selenito de sódio (selênio), vitamina a, estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: tbhq e edta cálcio dissódico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corante: beta caroteno. não contém glúten. alérgicos: contém derivados de soja e derivados de leite. contém lactose. contém: derivados de soja e derivados de leite. Embaladas em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministerio da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Industria Brasileira.	POTE PLAS TICO 1kg	350	<b>R\$ 24,50</b>
98	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> - Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 179kcal, carboidrato 37g, proteína 8,6g, gorduras totais 0,8g, sódio 447mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 280 g e peso liquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	LAT A 280G	600	<b>R\$ 7,03</b>
99	<b>OLÉO DE SOJA</b> - Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de	EMB ALA GEM PET 900M L	500	<b>R\$ 10,99</b>



	900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
100	<b>OREGANO</b> - Embalagem pet de 100g. Ingrediente: oregano, não contem glutem.	Emb. Pet 100G	50	R\$ 11,20
101	<b>OVOS – GALINHA</b> - Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção.	DUZI A	400	R\$ 12,66
102	<b>PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO:</b> Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos, e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 29,93
103	<b>PÃO DE QUEIJO ASSADO:</b> tipo tradicional, peso mínimo de 30 gramas, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com polvilho doce, sal, leite, óleo, ovos e queijo de boa qualidade, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	KG	100	<b>R\$ 32,03</b>
104	<b>PÃO TIPO HOT DOG</b> - PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme RDC 12 de 02/01/2001): Coliformes a 45°C: <1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g Salmonella sp: Ausência em 25g CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Identificação Histológica: Presença Sujidades Ausência EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, fechado contendo 10 unidades ou 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado,	PCT 500g	600	R\$ 12,30



	com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semikraft, e externo com acabamento Kraft, lacrada com fita adesiva plastificada contendo 80 unidades ou 40Kg. VALIDADE: Mínimo de 08 dias.			
105	<b>PÃO DE FORMA</b> - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservantes: propionato de cálcio, sorbato de potássio, melhorador de farinha: alfa amilase, fosfato monocalcico, emulsificantes: polisorbato 80, estearoil lactil lactato de sódio, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e estearoil 2 lactato de cálcio, espessante: goma guar, antioxidante: ácido ascórbico. Embalagem de plástico atóxica. Embalagem de 450g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT 450g	600	R\$ 12,30
106	<b>PÃO FRANCES</b> - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).	KG	100	R\$ 27,76
107	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e 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.	POTE 200g	250	R\$ 14,03
108	<b>SAL</b> - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido Registrado no Ministerio da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	130	R\$ 3,59
109	Polpa de fruta <b>sabor maracujá</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 31,83
110	Polpa de fruta <b>sabor acerola</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 20,36





111	Polpa de fruta <b>sabor cajá</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 22,76
112	Polpa de fruta <b>sabor goiaba</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 20,36
113	Polpa de fruta <b>sabor caju</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 20,36
114	Polpa de fruta <b>sabor abacaxi</b> , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 20,36
115	<b>POLVILHO DOCE</b> - Embalagem Pacote plastico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fecula de mandioca.	PAC OTE 1kg	350	R\$ 12,36
116	<b>SARDINHA EM CONSERVA EM OLEO</b> - Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter gluten.Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sodio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registrada no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0032/2087.	LAT A 125G	100	R\$ 9,93
117	<b>Colorau.</b> (embalagem plástica contendo 100 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 500g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	Bem. PET 100G	50	R\$ 23,00
118	<b>VINAGRE DE MAÇA</b> - Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plasticas resistentes contendo 750ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Emb 750ml	100	R\$ 9,53

### 3 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar ou simplesmente merenda refere-se à refeição que os estudantes têm dentro das escolas, especialmente durante os intervalos. Muitas escolas oferecem aos alunos alimentos preparados na própria instituição, enquanto outras apenas oferecem espaços para que os alunos comam os



alimentos trazidos em suas próprias merendeiras ou, como são mais comumente chamadas hoje, lancheiras (Fonseca, 2015), está instituída nas escolas públicas do Brasil pelo PNAE, criado em meados da década de 1950 com a finalidade de garantir aos alunos a oferta no mínimo de uma refeição diária, durante o seu período de permanência na escola e atualmente propõe-se a suprir parcialmente, no mínimo de 30 a 70% das necessidades nutricionais dos escolares (Brasil, 2013).

O PNAE também surge como uma possibilidade para o redimensionamento das ações desenvolvidas na escola, podendo ter um papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos escolares, o mesmo tornou-se uma importante estratégia para melhorar a segurança alimentar e nutricional dos alunos através da promoção do direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016).

Na escola é de extrema importância às interações e atuação do nutricionista e os profissionais da educação, para elucidar a prática da alimentação saudável, a partir do PNAE, com vistas a suprir as necessidades nutricionais diárias, e formação de hábitos alimentares saudáveis, de acordo com a realidade social vivenciada (Almeida, 2014).

É de conhecimento geral que para manutenção do corpo se faz necessário uma alimentação saudável. De acordo Size e Whitney (2013) a alimentação é um dos fatores mais importantes em qualquer fase da vida para promover a saúde e prevenir doenças. Através de uma alimentação balanceada, o organismo obtém energia e nutrientes necessários ao seu desenvolvimento. De acordo com Almeida (2014), a alimentação oferecida nas escolas é preponderante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para aprender, pois existe um número considerável de estudantes que precisam dessa alimentação escolar, para complementar sua refeição principal.

Com isso, percebe-se que a alimentação escolar é de vital importância para garantir que as refeições tenham o máximo efeito sobre o estado nutricional, é a única forma de se garantir que os beneficiados, mantenham uma adequada alimentação, garantindo assim que os resultados positivos no estado nutricional e de saúde se mantenham ao longo do tempo. Além disso, a educação em questões de alimentação e nutrição permite que os estudantes desenvolvam conhecimentos ao nível da família, dos amigos e da comunidade (Fonseca, 2015).

#### **4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar, realizada por processo licitatório posso destacar como vantagem a melhora nas questões quanto a celeridade, a eficiência e a publicidade em razão da ampla divulgação do certame, dando vazio para ampla concorrência. Quando se trata de pregão eletrônico apresenta uma fase de lances depois da apresentação das propostas, podendo assim, que os licitantes melhorem suas ofertas, em consequência os valores dos produtos licitados acarretam numa competitividade e a Administração Pública acaba ganhando na questão da contratação em valores mais reduzidos. Outra vantagem é que os produtos licitados serão os necessários para a preparação da alimentação escolar, uma vez que segue os cardápios elaborados pelo nutricionista.

Ante o exposto, torna-se a licitação na modalidade pregão eletrônico mais viável nesta contratação, posto que não haverá prejuízos na elaboração de cardápios e ainda, terá preços mais reduzidos e também produtos de qualidade.

#### **5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de



alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.3. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

## **5.1 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

5.1.1 As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.1.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

## **6. DA FISCALIZAÇÃO**

6.1. A Secretaria Municipal de Educação, através do servidor Nutricionista responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

6.2. O nutricionista da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções;

6.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

## **7. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

7.1. O início da execução do objeto deve ser efetuado imediatamente após o recebimento a Ordem de Serviço. O prazo poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada, e formalmente aceito pela Autoridade Competente.

7.2. Os produtos deverão ser devidamente atestados, pela coordenadora de apoio educacional que receberá após a aprovação do nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

7.3. O recebimento dos serviços está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o fornecedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

7.4. A contratante, observado o prazo de execução, emitirá o Termo de Recebimento Provisório, independente de transcrição, para efeito de posterior verificação quanto sua conformidade com as



especificações técnicas contidas no Termo de Referência e com a proposta da empresa contratada.

7.5. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no anexo do ETP 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.

7.6. Os objetos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.7. 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.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE**

8.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem o Sistema Municipal de Ensino.

8.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade;

8.3.1. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## **9. DO PAGAMENTO**

9.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal e certidões, em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido atesto de recebimento.

## **10. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

10.1. A fornecimento dos gêneros alimentícios será pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

## **11 – DAS OBRIGAÇÕES**

### **11.1 DA CONTRATADA**

11.1.1. Entregar os Gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências;

11.1.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

11.1.3. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

11.1.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

11.1.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando





necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;

11.1.6. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;

11.1.7. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;

11.1.8. A contratada deverá emitir relatório mensal de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado a SEMED;

11.1.9. Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 14.133/21 e demais legislações pertinentes;

11.1.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino do Sistema Municipal de Educação, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação;

11.1.11. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto que seja reprovado no recebimento;

11.1.12. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## **11.2. DA CONTRATANTE**

11.2.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

11.2.2. Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

11.2.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

11.2.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função do fornecimento dos produtos;

11.2.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;

11.2.6. Fiscalizar a execução do contrato;

11.2.7. Comunicar à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e endereço, bem como, qualquer ocorrência relacionada à execução do serviço;

11.2.8. 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;

11.2.9. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO;

11.2.10. Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento do serviço sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

11.2.11. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contratos inerentes à execução do objeto contratual;

11.2.12. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE;

11.2.13. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele



assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

O critério de julgamento utilizado para seleção do fornecedor deverá estar de acordo com o Art. 33, inciso I, da Lei 14.133/21, o de menor preço por item entre as propostas apresentadas, sobressaindo a mais vantajosa para a administração respeitando o princípio da economicidade e atendimento aos requisitos básicos mínimos obrigatórios para habilitação.

## **13 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Realizou-se pesquisa de contratações no Portal SICAP-LCO, onde foi encontrado cotações realizadas pela Secretaria Municipal de Educação do município de Miranorte – TO e Araguaína - TO, nos quais apresentam descrição de produtos similares a necessidade deste, porém não contendo todos os itens para suprir a necessidade. Documentos anexo.

Para formalizar a estimativa foi necessário realizar pesquisa de preços em 3 (três) empresas do ramo, chegando na estimativa de preço médio por item e valor total de R\$ 1.093.599,40 (um milhão noventa e três mil quinhentos e noventa e nove reais e quarenta centavos).

## **14 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A contratação tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com art. 16, inciso II, da Lei complementar nº 101/2000.

As despesas decorrentes do presente, ocorrerão à conta da Dotação Orçamentária, Elemento de Despesa e Fonte de Recurso, descrita a seguir: Dotação Orçamentária: 06.0018.12.361.0018.2016. Elemento de Despesa: 339030 Material de Consumo. Fonte: Recurso Próprio - 1.500.1001.000000, PNAE – 1.552.0000.000000. Ficha: 278.

Aliança do Tocantins, 01 de fevereiro de 2024.

---

*Neuza Moura de Sousa Silva*  
*Elaboração*

---

*Raimundo Nonato Rodrigues de Souza*  
*Secretário Municipal de Educação*



**MINUTA DE CONTRATO Nº \_\_\_\_\_ DA ATA REGISTRO DE PREÇO Nº 00 /2024, PREGÃO  
ELETRÔNICO Nº 00 /2024, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_\_\_ -FME.**

**ÓRGÃO GERENCIADOR**

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 30.412.551/0001-23, com sede na Rua Davi Araújo Rodrigues, nº 71, centro, Aliança do Tocantins – TO, representado pelo Gestor do Fundo Municipal de Educação, o Sr. *RAIMUNDO NONATO RODRIGUES DE SOUZA*, brasileiro, casado, Formação Acadêmica: Normal Superior, Pós Graduado em Gestão Escolar, inscrito no CPF sob o nº 86.877.821-68 e RG: 331.250 residente e domiciliada à Rua Avenida Aliança, Quadra 50, Lote 21, Cep. 77.455-000 Jardins dos Buritis, Aliança do Tocantins – TO.

**DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROMITENTE CONTRATADA:** \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador do CPF sob o n. \_\_\_\_\_ e Carteira de Identidade sob o n. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pelas Cláusulas e condições que seguem:

**01 - DOS FUNDAMENTOS**

O presente Termo decorre da Lei nº 14.133, de 2021, Decreto nº 10.024/19, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Decreto Municipal nº 067/2020, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e demais legislação aplicável, considerando a classificação das propostas e a respectiva homologação da licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 001/2024, RESOLVEM registrar os preços da empresa, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por elas alcançadas por item, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, para formação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP, destinado às aquisições futuras sujeitando-se as partes às normas constantes das Leis e Decretos supracitados e em conformidade com as disposições a seguir.

**Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso.**

**02-DO OBJETO:**

2.1 - Constitui o objeto do presente: \_\_\_\_\_.

**03- DO VALOR:**

3.1 - O preço e especificações dos materiais a serem entregues, deverá estar em conformidade com a tabela abaixo especificada.

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO MATERIAIS	DOS	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01							
02							

Valor Total estimado dos Itens R\$: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas.

**Parágrafo primeiro** - Para a comprovação do recebimento dos materiais, será confiada a 02 (dois)



testadores autorizados pela autoridade competente, que observarão o recebimento definitivo após a conferência e comprovação de sua quantidade, qualidade e se os mesmos foram entregues de acordo com os termos do edital e seus consectários, bem como desta Ata, sob pena de rejeição dos mesmos, atestando-o em 02 (dois) dias úteis, a contar da data da apresentação da NF/FATURA.

#### **04-DOS PAGAMENTOS:**

4.1 - O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, até 15 (quinze) dias, contados do recebimento definitivo do objeto da presente licitação, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal eletrônica em formato normal /fatura discriminativa, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- b) Certidão Negativa de Débitos/CND, emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social-INSS/Receita Federal;
- c) Certidões do FGTS-CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Conjunta da quitação de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho;
- f) Prova de regularidade para com Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante;

4.2 A apresentação da nota fiscal/ fatura com incorreções ou desacompanhas da documentação requerida, implicará na sua devolução à CONTRATADA para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.

#### **05-DOS CUSTOS OPERACIONAIS:**

5.1 - Correrão por conta exclusivas da CONTRATADA, não gerando nenhuma responsabilidade ou ônus para a CONTRATANTE, todos os encargos sociais, fiscais, tributários, trabalhistas, acidentes, danos a terceiros, indenizações e multas decorrentes do presente independentemente da época em que os mesmos forem cobrados pelos órgãos competentes; e ainda, todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução, pela CONTRATADA, da presente Ata de Registro de Preço.

#### **06-DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS, ELEMENTO DE DESPESA E FONTE DE RECURSO:**

6.1 - Os recursos orçamentários necessários à execução do presente contrato correrão por conta do orçamento vigente, de acordo com a dotação orçamentária: DOTAÇÃO: \_\_\_\_\_. ELEMENTO DE DESPESA: \_\_\_\_\_. FONTE DE RECURSO: \_\_\_\_\_.

#### **07- DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

7.1 A presente Ata de Registro de Preços/contrato terá a validade até \_\_\_\_ (\_\_\_\_), contados a partir de sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado.

7.2 Poderá o Fundo Municipal de Educação, mesmo comprovada a ocorrência mencionada no parágrafo anterior, optar por cancelar a Ata e providenciá-lo em outro procedimento licitatório.

7.3 Fica facultada o Fundo Municipal de Educação em firmar as contratações que poderão advir, pela Ata de Registro de Preços, podendo ser adquirido o mesmo objeto ora registrado, por outros meios previstos legalmente.

7.4 Caso evidenciado que o valor registrado em Ata torna-se superior ao praticado no mercado será convocado o classificado em primeiro lugar, para negociações, e tendo estas frustradas, convocados os remanescentes pela ordem de classificação para assim fazê-lo.

7.5 Os preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual variação daqueles praticados no mercado, ou de fato que altere o custo dos serviços ou bens registrados, conforme disposto no Art. 124, e art. 125, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como observadas as disposições contidas nos arts. 17, 18 e 19 do Decreto nº 7.892/2013. cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações





junto aos fornecedores, mediante celebração de Termo Aditivo, sempre precedido de justificativa técnica por parte da **CONTRATANTE**.

7.6 Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado na forma da Lei, de acordo com o art. 107 da Lei 14.133/21 ou extinto antes do prazo, desde que não observadas as normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a **CONTRATANTE**.

## **08- OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

8.1- São obrigações da Contratante:

- a) Receber os materiais no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas dos materiais fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento dos materiais, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2 O Fundo Municipal de Educação 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.

## **09- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

9.1 - Durante a vigência do Contrato/Ata, a **CONTRATADA** deverá:

- a) Entregar os Gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências;
- b) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;
- c) Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;
- d) Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;
- e) Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;
- f) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;
- g) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;
- h) A contratada deverá emitir relatório mensal de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado a SEMED;
- i) Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 14.133/21 e demais legislações pertinentes;
- j) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino do Sistema



Municipal de Educação, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação;

k) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto que seja reprovado no recebimento;

l) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## **10 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES:**

10.1 Em atendimento ao disposto no Decreto nº. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, o quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não excederá, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

10.2 As adesões às atas somente poderão ser efetuadas com autorização do órgão gerenciador e, no caso, após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata. Após a autorização do órgão gerenciador, o "carona" deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

10.3 Para fins de autorização, só serão aceitos pedidos de adesões às atas que não excedam, por órgão ou entidade solicitante, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

**10.4 É expressamente vedada à subcontratação** do objeto deste Edital, sob pena de anulação da contratação e da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista.

## **11- DAS PENALIDADES:**

11.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pelo Gestor do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, resguardada os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

- a) Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato, pela recusa em assiná-lo, o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21;
- b) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento) calculada sobre o valor total estimado do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 02 (dois) dias úteis, na entrega total do objeto deste, caracterizando a inexecução parcial;
- d) Advertência.

11.2 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na Lei Federal nº 14.133/21, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados o Fundo Municipal de Educação.

11.3 - A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pelo Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO.

11.4 - O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente no Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

11.5 - À licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato/ARP, deixar de entregar a documentação exigida ou apresentar documentação falsa exigida, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, pelo período de 05 anos se credenciado for, sem prejuízo das multas previstas neste edital, no contrato e nas demais cominações legais.

11.6 - As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou



cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. Em qualquer hipótese e havendo aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

## **12. DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

12.1 A entrega deve começar imediatamente após a assinatura da Ata de Registro de Preço.

12.2 O prazo de entrega dos materiais será de até 15 (quinze) dias úteis mediante a ordem de fornecimento. O prazo poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada, e formalmente aceito pela Autoridade Competente.

12.3. Os produtos deverão ser devidamente atestados, pela coordenadora de apoio educacional que receberá após a aprovação do nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

12.4. O recebimento dos serviços está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o fornecedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

12.5 A contratante, observado o prazo de execução, emitirá o Termo de Recebimento Provisório, independente de transcrição, para efeito de posterior verificação quanto sua conformidade com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e com a proposta da empresa contratada.

12.6 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no anexo do ETP 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.

12.7 Os objetos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

12.8 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.

12.9 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **13. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE**

13.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem o Sistema Municipal de Ensino.

13.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

13.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade;

13.3.1. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## **14. DA FISCALIZAÇÃO**

14.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do Instrumento Contratual, serão efetuados pela servidora o **Sra. Catya Lima de Souza, Cargo: Fiscal de Contratos – portaria nº 24/2022**, observando-se no que couber ao fiscal, às obrigações elencadas neste Termo de Referência e no



Instrumento Contratual, atribuídas a contratada, bem como as disposições da Lei federal de 14.133/21 de 01 de abril de 2021.

14.2 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, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei federal de 14.133/21 de 01 de abril de 2021.

14.3 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros.

14.4 O fiscal do Contrato anotar 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos a autoridade competente para as providências cabíveis.

14.5 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a contratada da responsabilidade na entrega do material em bom estado e em uso adequado pela contratada.

## **15. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

15.1 A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará à CONTRATANTE, o direito de rescisão nos termos do artigo art. 137 da Lei **14.133/21**, assegurados o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação por escrito.

## **16. DOS TRIBUTOS**

16.1 É de inteira responsabilidade da CONTRATADA os ônus tributários e encargos sociais resultantes desta Ata de Registro de Preço, inclusive os decorrentes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

Em caso algum, a CONTRATANTE pagará indenização à CONTRATADA por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos desta Ata de Registro de Preço entre a mesma e seus empregados.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei nº 14.133, de 2021, Decreto nº 10.024/19, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Decreto Municipal nº 067/2020, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e, e no processo em epigrafe.

## **18. DO FORO:**

18.1 - As partes elegem o Foro da Cidade de Gurupi - TO, para dirimir quaisquer ações judiciais oriundas da presente Ata de Registro de Preço.

E por estarem assim, justos e contratados, firmam a presente na presença das testemunhas abaixo, para todos os fins de direito.

Aliança do Tocantins - TO, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
*FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO*  
*Raimundo Nonato Rodrigues de Souza*  
*Secretário Municipal de Educação*

\_\_\_\_\_  
*Representante Legal*  
*CONTRATADA*





**MODELO - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO E DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO.**

ÀO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .: \_\_\_\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº .: \_\_\_\_\_

A (Nome Da Empresa), com sede no endereço \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob no nº. \_\_\_\_\_, representada neste ato por seu \_\_\_\_\_ in fine assinado, devido ao interesse em participar da licitação em epígrafe que se encontra autuada no Processo Administrativo nº \_\_\_\_/ Pregão Eletrônico - SRP Nº001/2024, cujo objeto é a

\_\_\_\_\_, promovida pelo FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO, DECLARA, sob as penas da Lei, que:

- a) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente Processo Licitatório, assim como que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b) Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não mantendo em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Licitante  
(Nome do responsável/cargo e Carimbo)



**MODELO - DECLARAÇÃO QUE CONHECE E ACEITA OS TERMOS DO EDITAL**

ÀO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .: \_\_\_\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº .: \_\_\_\_\_

Prezado Senhor,

Serve a presente para encaminhar em 01 (uma) via nossa proposta relativa à licitação em referência,  
DECLARAMOS QUE:

- A) Temos pleno conhecimento e concordamos com o inteiro teor do Edital da presente licitação;
- B) Recebemos do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, todas as informações necessárias à elaboração da nossa proposta;
- C) Estamos cientes e concordamos com os métodos de fornecimento e pagamentos especificados no Edital;
- D) Obrigamo-nos a aceitar o direito do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO, de escolher a proposta que lhe parecer mais vantajosa, de acordo com as condições estabelecidas no Edital, podendo a mesma desistir ou anular esta licitação sem que nos caiba o direito a qualquer indenização, compensação ou reembolso pela exclusão ou rejeição de nossa proposta no todo ou em parte;
- E) Concordamos que a validade da presente proposta perdurará durante todo o processo licitatório.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Licitante  
(Nome do responsável/cargo e Carimbo)



**MODELO - DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO (EM ATENDIMENTO AO  
INCISO I, DO ARTIGO 63, DA LEI 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021)**

ÀO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .: \_\_\_\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº .: \_\_\_\_\_

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ SSP/\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_,DECLARA, que cumpre plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação, conforme prescreve o inciso I, do artigo 63, da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº001/2024, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Licitante  
(Nome do responsável/cargo e Carimbo)



**MODELO - DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE LICITAR COM ÓRGÃO PÚBLICO.**

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO – SRP nº \_\_\_\_/2024.**

(licitante) \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_ portador da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA** que:

- a) Para fins do disposto nos incisos III e IV do art.156 da Lei nº 14.133/21, que não está suspensa, não é impedida e nem é declarada inidônea de licitar com o Órgão Público;
- b) Que se responsabiliza pela sua disponibilidade para a execução do objeto do contrato decorrente do presente procedimento licitatório, na forma da Lei nº 14.133/21;
- c) Para fins do disposto no art. 80 da Lei nº 14.133/21, que inexistem, até a presente data, fatos impeditivos à sua habilitação no presente procedimento licitatório, obrigando-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.

E por ser a expressão da verdade firmo o presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Licitante  
(Nome do responsável/cargo e Carimbo)





**MODELO - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU  
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

ÀO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .: \_\_\_\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº .: \_\_\_\_\_

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo(s) Senhor (s) \_\_\_\_\_ (Diretor ou Sócio), RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, estado civil \_\_\_\_\_, profissão \_\_\_\_\_, endereço \_\_\_\_\_ pelo presente instrumento, DECLARA, para fins de comprovação no Pregão Eletrônico – *SRP N°001/2024*, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Licitante  
(Nome do responsável/cargo e Carimbo)

1) Assinalar com um “X” a condição da empresa.