



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2022

**INTERESSADA: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 009/2022/FME**

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

DATA DA REALIZAÇÃO: 16 de junho de 2022.

HORÁRIO: 09:00 horas

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	06 de JUNHO de 2022
HORA:	14:00 H
FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	16 de JUNHO de 2022
HORA:	13:00 H
INÍCIO DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS	
DIA:	16 de JUNHO de 2022
HORA:	13:30 H
FIM DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS	
DIA:	16 de JUNHO de 2022
HORA:	14:00 H
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	
DIA:	16 de JUNHO de 2022
HORA:	14:00 H
LOCAL:	<u>www.bll.org.br</u> “Acesso Identificado”
DEMAIS INFORMAÇÕES	
OBS.:	Para todas as referências de tempo será observado o horário oficial de Brasília – DF.
OBS.:	Modo de disputa: aberto (envio dos lances durará 10 minutos, prorrogado automática e sucessivamente quando houver lance nos dois últimos minutos)
OBS:	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) regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 10.024/19, Decreto Municipal nº 067/2020, Decreto nº. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, pelo menor preço por item, para Registro de preço para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas das Unidades Escolares Municipais de Aliança do Tocantins - TO.

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no endereço eletrônico licitacaoalianca2021@gmail.com e dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: (41) 3149-9300-



(41) 991871511 e, ou através da BLL COMPRAS pelo e-mail: www.bll.org.br.

1 - DO OBJETO:

1.1- É objeto desta licitação o Registro de preço para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas das Unidades Escolares Municipais de Aliança do Tocantins - TO, conforme especificações constantes no Edital Pregão Eletrônico – SRP nº 001/2022, e Termo de Referência (anexo I).

1.2- O objeto desta licitação, deverá atender às normas técnicas aplicáveis, ficando desde já estabelecido que os itens só sejam 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 pelo período de 10 (dez) meses.

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 8.666/93 e alterações posteriores, 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 BLL COMPRAS – www.bll.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 BLL COMPRAS.

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- 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 licitado neste certame, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

5.2. Não poderão participar desta licitação os interessados que se encontrarem sobre falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, bem como aqueles relacionados no art. 9º da Lei nº 8.666/93.

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.

5.3. – 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 Administração 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 no art 81 da Lei de Licitações e Contratos 8.666/93, de 21 de junho, sendo



facultado á Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.5. Todas empresas devem estar regularmente cadastrada junto a BLL COMPRAS – www.bll.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 BLL COMPRAS.
- b) O credenciamento tempestivo do licitante junto a BOLSA NACIONAL DE COMPRAS 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, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o Capítulo IX do Decreto 10.024/19.

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, dissolução ou liquidação;
- b) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração 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 BLL COMPRAS.

5.9. O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

5.10. 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.

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 administração.

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 pela Administração, 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 e www.bll.org.br, onde se encontram acessíveis a todos os interessados.

6.5.1. No site do Fundo Municipal de Educação 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 no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

7. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1. O certame será conduzido pela Pregoeira designada pela Administração, 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 BLL COMPRAS 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 BLL COMPRAS, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

8.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL COMPRAS, 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 BLL COMPRAS.

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 BLL COMPRAS 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.

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 estabelecido.

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 dívida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: (41) 3149-9300-(41) 991871511 e, ou através da BLL COMPRAS pelo e-mail: rafayane.costa@coprime.com.br e www.bll.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, 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 15 (quinze) 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.



11.21. 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, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

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 **DESCLASSIFICAÇÃO** 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 dos produtos 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 entrega dos **produtos**, e outras que direta ou indiretamente incidirem sobre a contratada;

13.2.1 - O preenchimento do campo “Marca” dos produtos 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 itens deverá ser efetuada, em horário de funcionamento do órgão, de forma parcelada, conforme solicitação prévia, pelo Departamento requisitante, no Almoarifado 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 entrega dos itens 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 produtos não poderá ser superior a 10 (dez) 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 05 (cinco) dias da entrega dos produtos, 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; Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

16.2 - 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 **c)** Declaração de enquadramento como micro ou pequena empresa (anexo).

16.3 - 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.

16.4 - Comprovação via declaração da própria empresa licitante de que não utiliza ou beneficiou, direta ou indiretamente, ou tenha sido autuada nos últimos 05 (cinco) anos pela utilização de mão de obra infantil, bem como tenha reiteradamente infringido as normas gerais de proteção ao trabalhador



adolescente ou que tenha sido autuado no ano em curso ou anterior por infração a normas de segurança e saúde do trabalhador menor de idade, (em conformidade com o estabelecido no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 9.854/99 e Decreto Federal nº 4.358/2002).

16.5 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Municipais, expedida pela 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 - Deverá ser apresentado, também, comprovante de cadastramento mobiliário junto à sede da empresa licitantes (cartão de inscrição no Cadastro Mobiliário ou Alvará de funcionamento para este exercício de 2022).

16.7 - 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

16.8 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Regularidade de Situação perante o FGTS (art. 29, inciso IV da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações), inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.9 – 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.

16.10 – 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.

16.11 – Certidão Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, (<http://www.contas.tcu.gov.br>);

16.12 – Certidão Negativa Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar.certidao.php);

16.13. 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.

16.14- Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

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

16.16 - 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.

16.17 - 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 (MPEs) 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 microempresas ou empresas de pequeno porte.

17.5 – As MPEs 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 MPE vencedora no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei 8.666/93.

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 – 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 MPEs sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

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

17.10 – A MPE 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.

17.11 – 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 - A Administração 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.

18.12 - As empresas vencedoras dos itens se houver modificação do valor destes em razão da fase de lances, deverá no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis enviar nova proposta por escrito contendo os preços unitário de cada item a fim de que a somatória desses itens atinja o novo valor total do item atingido após a fase de lances.

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 assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 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. 109, inciso I, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666/93;

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. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;

19.15. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração 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 e-mail 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 pela Administração.

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 previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das demais medidas legais cabíveis.

20.5. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;

20.6. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração 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.

21 - DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:

21.1 – Rubricas Orçamentárias: Dotação Orçamentária: 006.0018.12.365.0018.2016; Elemento de Despesa: 339030 – Material de consumo; Fonte: 1.500.1001.000000- Recurso Próprio, 1.552.0000.000000 - PNAE; Ficha: 278.

22 - DA RESCISÃO DO CONTRATO / ARP:

22.1 - A inexecução do contrato/ARP, parcial ou total, ensejará na sua rescisão, com as consequências previstas na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

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.

23.5 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

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

23.7 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;



- 23.8 - Comunicar à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e endereço, bem como, qualquer ocorrência relacionada à execução do serviço;
- 23.9 - 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;
- 23.10 - Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação de Aliança do Tocantins - TO;
- 23.11 - Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
- 23.12 - Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contatos inerentes à execução do objeto contratual;
- 23.13 - 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;
- 23.14 - Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

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 art. 55, XIII, da Lei 8.666/93.
- 24.10 - 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;
- 24.11 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;
- 24.12 - 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;
- 24.13 - 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;
- 24.14 - 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;

24.15 - 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;

24.16 - 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;

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

24.18 - Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes;

24.19 - 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.

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

24.21 - 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.

25 - DAS SANÇÕES:

25.1 - Na hipótese de inexecução total ou parcial do fornecimento, o Contratante, garantida a apresentação de prévia defesa, aplicará a licitante vencedora, **sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis**, as seguintes sanções:

25.1.1 - Advertência.

25.1.2 - Verificando-se o não cumprimento de exigências previamente formuladas pela fiscalização, ou de outras quaisquer disposições do contrato, através de comunicações escritas, e sem prejuízo da rescisão, aplicar à contratada a multa, equivalente a 0,2% (dois décimos por cento) do valor total do contrato, por dia de atraso, no atendimento da exigência formulada, após decorrido o prazo de entrega.

25.1.2.1 - Se o excesso de prazo, acima referido, ultrapassar 30 (trinta) dias, o órgão licitante poderá optar pela rescisão do contrato, nos termos do item 22.1.

25.1.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por um prazo de até 02 (dois) anos;

25.1.3.1 - Ficará impedido de licitar e de contratar com órgãos desta municipalidade, pelo prazo acima, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta cometer um das infrações previstas no artigo 49 do Decreto Federal 10.024/19.

25.1.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

25.1.5 - As sanções previstas nos subitens “25.1.1”, “25.1.3” e “25.1.4” deste item, poderão ser aplicadas



juntamente com a do subitem “25.1.2”, facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias Úteis.

25.1.6 - As referidas penalidades não excluem as perdas e danos resultantes.

26 – DOS ILÍCITOS PENAIIS

26.1. As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 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 10.520/2002, pelo Decreto nº 10.024/19, Decreto Municipal nº 067/2020, Decreto nº. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

27.9. Não cabe a BLL COMPRAS qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas neste procedimento, exceto se comprovado prejuízos por mau funcionamento do 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 junho de 2022.

Solange Soares da Silveira
Pregoeira Oficial



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA - TR

01 - OBJETO

1.1 Registro de preço para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas das Unidades Escolares Municipais de Aliança do Tocantins - TO.

02 – JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição visa suprir as necessidades mencionadas no objeto, 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 mercearias ou, como são mais comumente chamadas hoje, lancherias (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).

03 – QUANTIDADES/DESCRIÇÃO/VALOR ESTIMADO A SEREM ADQUIRIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	ESTIMATIVA VALOR MÉDIO POR ITEM
01	ALHO Características Gerais: De boa qualidade, compactos e	KG	200	R\$ 27,52



	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.			
02	BANANA – PRATA 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 fermentos ou defeitos, firmes e com brilho	KG	900	R\$ 4,29
03	BATATA-DOCE Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	100	R\$ 3,43
04	BATATA INGLESA 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 afetem 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	300	R\$ 4,96
05	BETERRABA 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	300	R\$ 6,56
06	CEBOLA – BRANCA 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	500	R\$ 4,81
07	CENOURA 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	300	R\$ 10,72
08	LARANJA PERA 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 apresentarse em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	800	R\$ 3,08
09	MAÇA FUJI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser	KG	800	R\$ 9,09



	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 quantidade solicitada.			
10	REPOLHO – BRANCO 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	400	R\$ 6,59
11	TANGERINA TIPO POCÃN 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	400	R\$ 5,39
12	TOMATE 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 ferimentos 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	1.500	8,19
13	CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE. 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	700	R\$ 40,60
14	CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. 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 fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual	KG	400	R\$ 40,60



	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.			
15	CARNE BOVINA DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha 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	200	R\$ 46,63
16	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA 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, 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	3.000	R\$ 35,96
17	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: 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.	KG	1.400	R\$ 15,53



	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, ou equivalente a Sadia ".			
18	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 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	3.000	R\$20,96
19	SALSICHA DE FRANGO 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	400	R\$ 13,32
20	LINGUIÇA DE FRANGO 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	500	R\$ 21,26
21	Iogurte Bandeja - 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.	KG	2.000	R\$ 7,08
22	QUEIJO MUSSARELA NÃO FATIADO 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 produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g.	KG	400	R\$ 40,00
23	AÇAFRÃO Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares	Embalagem PET	200	R\$ 10,89



	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. Produzido por: Queiroz Produtos Alimentícios LTDA, Distribuído por Extra Atacado LTDA.	100G		
24	ACHOCOLATADO EM PÓ Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce. Informação Nutricional: Porção de 20g: valor energético 80kcal, carboidrato 19g, sódio 28mg, gorduras totais 0g, gordura saturada 0g . Obtido pela mistura do açúcar, cacau, extrto de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, contendo glúten. Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. 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 danificada.	POT E PLÁSTICO 400G	600	R\$ 11,32
25	AÇUCAR CRISTAL Aspecto solido 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, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido 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. 2KG	800	R\$ 9,08
26	ADOÇANTE Embalagem de 100ml. Informação nutricional: porção 0,05ml: valor energetico 0kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edodorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.	Embalagem PET 100M	20	R\$ 7,09
27	AMIDO DE MILHO 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	CAIXA A 200G	100	R\$ 4,41



	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, " ou equivalente a Maisena ".			
28	ARROZ INTEGRAL – TIPO I Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	PCT. 1KG	100	R\$ 6,31
29	ARROZ POLIDO – TIPO I 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. Insento de mofo de odores estranhos e de substancias 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 secundaria 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.	PCT. 5KG- NOS SA CAS A	500	R\$ 24,29
30	AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contem 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 200g.	CX DE 200G	100	R\$ 5,43
31	BISCOÍTO DOCE TIPO MAISENA 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	PCT. 400G	100	R\$ 7,49



	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 400g 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.			
32	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN 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.	PCT. 125G	100	R\$ 3,96
33	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 119kcal, carboidrato 21g, proteína 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 121mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). 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 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT. 400G	100	R\$ 6,76
34	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER 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. 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 400g 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. Reposição do produto: no caso de	PCT. 400G	200	R\$ 7,12



	alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Mabel ".			
35	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO Embalagem primária de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, coco, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT. 400G	50	R\$ 5,32
36	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Embalagem primária de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT. 400G	50	R\$ 5.66
37	CAFÉ Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Industria 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.	PCT. 250G	200	R\$7,99
38	CANJICA DE MILHO AMARELA 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT. 500G	400	R\$ 5,46



39	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABOR ARROZ: Cereal à base de arroz pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de arroz (68%), açúcar, amido, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 78kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais, sódio 35mg, cálcio 51mg, ferro 6,6mg, zinco 3,0mg. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária lata de 400g. Embalagem secundária em caixas de papelão.	LAT A 400G	50	R\$ 7,66
40	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABOR MILHO: Cereal à base de arroz pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de milho rica em ferro e ácido fólico (85%), açúcar, sal, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 79kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária lata de 400g. Embalagem secundária em caixas de papelão.	LAT A 400G	50	R\$ 12,66
41	CÓCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e 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.	PCT. 100G	50	R\$ 4,06
42	EXTRATO DE TOMATE 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 20kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0g, sódio 130mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em latas de 850g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, 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	LAT A 850G	300	R\$ 12,33



	apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
43	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: D'Água, Subgrupo: Grossa, Tipo: 2 alta acidez. 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.	PCT. 1KG	500	R\$ 7,09
44	FLOCAO DE ARROZ , Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, 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.	PCT. 500G	300	R\$ 4,79
45	FLOCAO DE MILHO , 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.	PCT. 500G	800	R\$ 3,63
46	FARINHA DE TRIGO 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, sodio 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.	PCT. 1 KG	1.500	R\$ 5,93
47	FARINHA LACTEA SABOR NATURAL Vitaminada, embalagem de lata de alumínio com 400g. Registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº	LAT A 400G	100	R\$ 8,86



	0001/2621. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Deve conter glúten. Data de validade no fundo da lata. Em uma porção de 30g deve conter um valor energético de 119kcal, açúcar 11g, gorduras totais 1,9g e sódio 33mg. Prazo de Validade: Mínimo de 912 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.			
48	FEIJÃO CARIOCA 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.	PCT. 1 KG	600	R\$ 9,46
49	FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar 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.	ENV ELO PE DE 10G	800	R\$ 1,59
50	FUBÁ DE MLHO – FINO 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.	PCT. 500G	50	R\$ 3,52
51	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 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	250	R\$ 3,42
52	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 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	LAT A 400G	80	R\$ 27,66



	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.			
53	LEITE INTEGRAL – FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Deve constar registro do SIF OU SIM. Deverão conter na embalagem a data de fabricação e validade. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias.	EMB ALA GEM DE ILT	5.000	R\$ 6,99
54	LEITE EM PÓ DESNATADO 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 400G	100	R\$ 15,66
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL 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 400G	100	R\$ 20,69
56	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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 284kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4g, 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	PCT. 500G	1.500	R\$ 3,95



	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.			
57	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, 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 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. 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 acondicionado 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.	PCT. 500G	100	R\$ 4,32
58	MARGARINA VEGETAL COM SAL: 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, sódio 60mg. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados , água, sal (1,6%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes mono e diglicerídeos e lecitina de soja, conservadores sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aroma artificial de manteiga, antioxidante edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, beta caroteno e vitamina A. Aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, resfriada ate 16°C com adição de sal, cremosa, com 65% de lipídios 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 1 kg. 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 Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA N° 0002/3278 Industria Brasileira.	POT E PLAS TICO 1G	300	R\$ 17,53
59	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 129kcal, carboidrato 125g, proteína 4,2g, gorduras totais 1,5g, sódio 606mg. Embalagem: Deve estar	LAT A 320G	600	R\$ 5,20



	intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 320 g e peso liquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.			
60	OLÉO DE SOJA 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 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.	EMB ALA GEM PET 900M L	500	R\$ 11,99
61	OREGANO Embalagem pet de 25g. Ingrediente: oregano, não contem glutem.	Emba lagem PET 25G	50	R\$ 5,29
62	OVOS – GALINHA 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	900	R\$ 7,26
63	PÃO DE QUEIJO ASSADO: 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	R\$ 34,99
64	PÃO TIPO HOT DOG - PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme RDC 12 de 02/01/2001): Coliformes a 45°C: <1,0 x 10 ¹ 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 08 unidades ou 400g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semikraft, e externo com acabamento Kraft, lacrada com fita adesiva plastificada contendo 80 unidades ou 4Kg. VALIDADE: Mínimo de 08 dias.	KG	1.000	R\$ 11,96
65	ROSCA DOCE -peso mínimo de 50 gramas, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela 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,	KG	50	R\$ 19,26



	queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).			
66	BOLO DE TRIGO , deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, podendo ser de laranja, milho, cenoura eméscado com achocolatado; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA	KG	50	R\$ 27,27
67	PÃO FRANCES - 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\$ 18,60
68	SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato 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 Ministério 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\$1,88
69	Polpa de fruta sabor maracujá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 24,23
70	Polpa de fruta sabor acerola , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 12,66
71	Polpa de fruta sabor cajá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 24,23
72	Polpa de fruta sabor goiaba , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 12,66
73	Polpa de fruta sabor caju , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 12,66
74	Polpa de fruta sabor abacaxi , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100	R\$ 12,66



75	POLVILHO DOCE Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fécula de mandioca.	PCT. 1KG	500	R\$ 6,76
76	SARDINHA EM CONSERVA 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 glúten. Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sódio 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 Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 0032/2087.	LAT A 125G	100	R\$ 7,06
77	TRIGO P/ QUIBE Embalagem de 500g. 1ª Qualidade. Informação nutricional: valor energético 188kcal, carboidrato 38g, proteína 6,2g, gorduras totais 1,3g, sódio 47mg. Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega,	PCT. 500G	50	R\$ 6,16
78	CEREAL A BASE DE ARROZ PRÉCOZIDO , para Mingau. Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas (E, Niacina, complexo B e ácido fólico) e aromatizante. Acondicionada em embalagem de saco laminado (tipo sachê), íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 230g.	SAC HE 230G	100	R\$ 10,60
79	FLOCOS DE CEREAIS DE TRIGO, AVEIA E CEVADA. Composição: leite em pó desnatado, farinha de trigo, açúcar, gordura anidra de leite, óleo de milho, farinha de aveia, farinha de cevada, sais minerais, vitaminas e aromatizante, contém glúten. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem em sachê de 240g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	SAC HE 240G	100	R\$ 11,20
80	Colorau. (embalagem plástica contendo 500 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.	Emba lagem 500G	75	R\$ 13,83
81	VINAGRE DE MAÇÃ - 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 plásticas	EMB ALA GEM 750M L	400	R\$ 6,76



	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.			
--	--	--	--	--

04 - MODO DE CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação deverá ser realizada por meio de licitação, pelo critério MENOR PREÇO POR ITEM.

05 - DO RECURSO FINANCEIRO

5.1 As despesas realizadas com a aquisição são asseguradas através da previsão orçamentária atual do Fundo Municipal de Educação, representados pelas dotações:

Rubricas Orçamentárias: DOTAÇÃO: 006.0018.12.365.0018.2016; Elemento de Despesa: 339030 – Material de consumo; Fonte: 1.500.1001.000000- Recurso Próprio, 1.552.0000.000000 - PNAE; Ficha: 278.

06 - LOCAL DE ENTREGA

6.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as unidades de ensino Administrativa do Município.

6.2. 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.

07 - ESTRATEGIA DE FORNECIMENTO E PRAZO DE ENTREGA

7.1 O fornecimento dos produtos deverá ser entregue, 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-precíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

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

7.2 A contratada deverá arcar com todos os ônus necessários à completa entrega que efetuar, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registro, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.

7.3 A contratada deverá assumir inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, de acordo com as especificações constantes da proposta e da Licitação e seus anexos.

7.4 Responder por todos os ônus referentes ao objeto do Contrato, desde os salários do pessoal nele empregado, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o objeto do presente contrato.

7.5 Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidente de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, decorrentes do ato de entrega e armazenamento do material/produtos licitado.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



8.1 A CONTRATADA obriga-se a:

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

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

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

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

8.1.5 - 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.

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

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

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

8.1.9 - 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 art. 55, XIII, da Lei 8.666/93.

8.1.10 - A contratada obriga-se 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;

8.1.11 - A contratada obriga-se das despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

8.1.12 - A contratada obriga-se a transportar em caminhão tipo baú específico todos os gêneros alimentícios, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

8.1.13 - A contratada obriga-se a transportar em caminhão tipo baú refrigerados, os gêneros de características congelados ou refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

8.1.14 - A contratada obriga-se a transportar 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;

8.2 - 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;

8.3 - 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;

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

8.5 - Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes;



8.6 - 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.

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

8.8 - 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.

9 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1 CONTRATANTE obriga-se a:

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

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

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

9.2 - 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.

9.2.1 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

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

9.2.3 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;

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

9.2.5 - 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;

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

9.2.7 - Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

9.2.8 - Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contatos inerentes à execução do objeto contratual;

9.2.9 - 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;

9.2.10 - Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

10 - VIGÊNCIA

10.1 O período de vigência do contrato será de 10 (dez) meses, contados a partir da data de sua assinatura, tendo eficácia legal após a publicação do extrato do Contrato no Diário Oficial. Ressalvada a hipótese de prorrogação, nos termos do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, contados da data indicada no Termo de autorização de início de fornecimento.



10 - DO PAGAMENTO:

11.1 - O pagamento será efetuado, pelo órgão até 05 (cinco) dias da entrega dos produtos, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.

11.2 - 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.

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS/ INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

12.1. Todos os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, e 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.

12.2. produtos com especificações incompatíveis com este Termo de Referência e Edital de Licitação, que apresentem defeito de fabricação, entregue com a embalagem violada ou com sinais de violação, danificados em função de manuseio inadequado durante o transporte até a Secretaria Municipal de Educação de Aliança do Tocantins – TO, mesmo que a embalagem esteja íntegra, O prazo máximo para substituição desses produtos, pela empresa, será de 10 (dez) dias, a contar do comunicado formal da Secretaria Municipal de Educação de Aliança do Tocantins.

Aliança do Tocantins, 01 de junho de 2022.

Solange Soares da Silveira
Pregoeira Oficial



ANEXO II

MINUTA DA ATA REGISTRO DE PREÇO Nº 00 /2022, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00 /2022, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____.

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 Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 10.024/19, Decreto Municipal nº 067/2020, Decreto nº. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto Estadual nº 5.344/2015, Lei Complementar nº 123/2006, LC 147/2014, e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, considerando a classificação das propostas e a respectiva homologação da licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 001/2022, 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 dos produtos a serem entregues, deverá estar em conformidade com a tabela abaixo especificada, cuja validade será de 10(dez) meses a partir da data da assinatura.



ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO PRODUTOS	DOS	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01							

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 produtos, 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, pelo órgão até 05 (cinco) dias da entrega dos produtos, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.

4.2 - 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, bem como apresentação dos seguintes documentos:

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

4.3 - 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 E ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

7.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 10 (dez) meses, 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 à ocorrência mencionada no parágrafo anterior, optar por cancelar a Ata e providenciá-lo em outro procedimento licitatório.

7.3 Fica facultado 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 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual variação daqueles praticados no mercado, ou de fato que altere o custo dos serviços ou bens registrados, conforme disposto na alínea “d” do inciso II do caput, e §1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, 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**.

7.5 Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado na forma da Lei, de acordo com o art. 57 da Lei 8.666/93 ou rescindido antes do prazo, desde que não observadas as normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a **CONTRATANTE**.

8 - DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Os preços registrados, durante a vigência da ARP, serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, podendo ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

8.2. Cabe ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº. 8.666, de 1993, bem como observadas as disposições contidas nos arts. 17, 18 e 19 do Decreto nº 7.892/2013.

8.3. A(s) Detentora(s) do Registro de Preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o reequilíbrio do preço vigente, através de solicitação formal ao Órgão Gerenciador, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços do fabricante, notas fiscais de aquisição de produtos, matérias primas, componentes, ou de outros documentos pertinentes que tenham o mesmo efeito.

8.4. O reequilíbrio financeiro não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

8.5. Independentemente do que trata o subitem 8.3 o Órgão Gerenciador efetuará o monitoramento dos preços praticados no mercado nacional/regional, e em casos de preços superiores, poderá convocar a Detentora para adequar o preço, sendo que o novo preço a ser fixado será validado mediante ato firmado entre as partes a partir da publicação do referido ato.

8.6. Para fins de que trata este item, considerar-se-á preço de mercado aquele apurado por meio de média aritmética entre os preços pesquisados dentre, no mínimo, três empresas do ramo, preferencialmente desta cidade; ou aquele preço oficialmente tabelado por órgão competente.

8.7. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da ARP, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.8. Ainda que comprovada a ocorrência da situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ARP e iniciar outro procedimento licitatório.

8.9. Deverão ser observadas ainda, as disposições contidas nos arts. 17, 18 e 19 do Decreto nº 7.892/2013.

8.10. O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) O Fornecedor registrado descumprir as condições da ARP;



- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou,
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

8.10.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior “a”, “b” e “d” será formalizado por despacho do Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.10.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ARP, devidamente comprovados e justificados nas seguintes hipóteses:

- a) Por razão de interesse público; ou
- b) A pedido do fornecedor registrado.

8.10.3. A comunicação do cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos em Lei, será feita por correspondência, por e-mail, por ofício ou ato administrativo do órgão competente, Aviso de Recebimento (AR), juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

8.10.3.1. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

8.10.4. O registro do Fornecedor cancelado terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Estado do Tocantins-DOE/TO, no Diário Oficial do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins/TO e sua íntegra, será disponibilizada no site oficial do Fundo Municipal de Educação de Aliança do Tocantins/TO.

09- OBRIGACÕES DA CONTRATANTE:

9.1 CONTRATANTE obriga-se a:

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

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

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

9.2 - 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.

9.2.1 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

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

9.2.3 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;

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

9.2.5 - 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;

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



9.2.7 - Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

9.2.8 - Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contatos inerentes à execução do objeto contratual;

9.2.9 - 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;

9.2.10 - Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

10- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1 A CONTRATADA obriga-se a:

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

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

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

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

10.1.5 - 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.

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

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

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

10.1.9- 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 art. 55, XIII, da Lei 8.666/93.

10.1.10 - A contratada obriga-se 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;

10.1.11 - A contratada obriga-se das despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

10.1.12 - A contratada obriga-se a transportar em caminhão tipo baú específico todos os gêneros alimentícios, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

10.1.13 - A contratada obriga-se a transportar em caminhão tipo baú refrigerados, os gêneros de características congelados ou refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

10.1.14 - A contratada obriga-se a transportar 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;



10.2 - 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;

10.3 - 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;

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

10.5 - Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes;

10.6 - 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.

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

10.8 - 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 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES:

11.1 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.

11.2 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.

11.4 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.

12- DAS PENALIDADES:

12.1 - 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. 87 da Lei Federal nº 8.666/93;

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.



12.2 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na Lei Federal nº 10.520/02 e na Lei Federal nº 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

12.3 - 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.

12.4 - 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.

12.5 - 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.

12.6 - 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.

13. ESTRATEGIA DE FORNECIMENTO E PRAZO DE ENTREGA

13.1 O fornecimento dos produtos deverá ser entregue, 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.

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

13.2 A contratada deverá arcar com todos os ônus necessários à completa entrega que efetuar, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registro, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.

13.3 A contratada deverá assumir inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, de acordo com as especificações constantes da proposta e da Licitação e seus anexos.

13.4 Responder por todos os ônus referentes ao objeto do Contrato, desde os salários do pessoal nele empregado, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o objeto do presente contrato.

13.5 Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidente de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, decorrentes do ato de entrega e armazenamento do material/produtos licitado.

14. DO LOCAL DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as unidades de ensino Administrativa do Município.

14.2. 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.

14.3 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

14.4 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com este Termo de Referência e nesta Ata de Registro de Preço.

15. DOS TRIBUTOS

15.1 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.

15.1.1 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.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, e no processo em epígrafe.

17. DO FORO:

17.1 - 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 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Raimundo Nonato Rodrigues de Souza
Gestor do Fundo Municipal de Educação

Representante Legal
CONTRATADA



ANEXO III

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 Nº001/2022, 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 2022.

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



ANEXO IV

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 2022

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



ANEXO V

**MODELO - DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO (EM ATENDIMENTO AO
INCISO VII DO ART. 4º DA LEI Nº 10.520/2002)**

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 VII, do artigo 4º, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002,
referente ao PREGÃO ELETRÔNICO – *SRP N°001/2022*, estando ciente das penalidades
aplicáveis nos casos de descumprimento.

_____, _____ de _____ de 2022

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



ANEXO VI

**MODELO - DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE LICITAR
COM ÓRGÃO PÚBLICO DISPOSTO NOS INCISOS III E IV DO ART.87 C/C O PARÁGRAFO
ÚNICO DO ART. 97 DA LEI N° 8.666/93.**

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO – SRP n° ____/2022.

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

- a) Para fins do disposto nos incisos III e IV do art.87 c/c o parágrafo único do art. 97 da Lei n° 8.666/93, 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 do art. 76 da Lei 8.666/93;
- c) Para fins do disposto no §2º do art. 32 da Lei n° 8.666/93, alterado pela Lei n° 9.648/98, 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 2022

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



ANEXO VII

**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°001/2022*, 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 2022

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

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