

**Secretaria de  
Estado da  
Educação**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

**Edital**

**MINUTA DE EDITAL**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**1º e 2º Semestre de 2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 004/2023 – CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL OEMIS  
VIRGINIO MACHADO**

**CEPI – CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL OEMIS VIRGINIO MACHADO**

**COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE FORMOSA/GO**

**PROCESSO Nº 2023.0000.603.0689**

**TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE**

**OBJETO:** Constitui objeto Registro de Preços para futura(s) e eventual(ais) contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar **Colégio Estadual Oemis Virginio Machado**, no município de **Cabeceiras Goiás**, conforme Edital e seus Anexos.

**ABERTURA: 31 de 10 de 2023 às 09 horas.**

**Obs. Horário de Brasília.**

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

MINUTA DE EDITAL DESTINADA ÀS UNIDADES QUE REALIZARÃO REGISTRO DE PREÇOS  
COM COM 1 (UM) CONSELHO ESCOLAR

### **AVISO DE LICITAÇÃO**

#### **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

#### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023 – CONSELHO ESCOLAR COLÉGIO ESTADUAL OEMIS VIRGINIO MACHADO**

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 001/2023-CONSELHO ESCOLAR-GO**, torna público, para conhecimento dos interessados que está disponível no endereço abaixo ou por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.seduc.go.gov.br](http://www.seduc.go.gov.br), o Edital de Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/2023**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, ficando disponíveis os lotes **04 para Disputa Geral e lotes 01,02,04,05 em atendimento ao disposto nos arts. 7º e 9º da Lei estadual nº 17.928/12 estabelecida a Cota Reservada para Disputa entre ME/EPP e ainda observando os §1º e 2º da referida Lei**, oriundo do Processo nº **2023.0000.603.0689**, que constitui objeto do Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Estadual Oemis Viriginio Machado, no município de Cabeceiras Goiás, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas, estando a presente licitação e consequente contratação regidas pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, e pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e demais normas vigentes à matéria.

**PARTICIPAÇÃO:** Lotes 04 - Disputa Geral e Lotes **01,02,04,05**- Cota Reservada ME/EPP.

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço Por Lote

**DATA DE ABERTURA:** 31.10.2023 às 09 h

**Local de realização:** [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br)

**Fundamento Legal:** Lei Federal nº 8.666 de 21/06/1993 e suas alterações, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020, Lei Estadual nº 17.928 de 27.12.2012, Lei Complementar Estadual nº 117 de 05/10/2015, Decreto Estadual nº 9.666, 21.05.2020, Decreto Estadual nº 7.466/2011, Decreto Estadual nº 7.437, de 06 de setembro de 2011 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

**Obtenção do Edital:** [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.educacao.go.gov.br](http://www.educacao.go.gov.br)

**Informações/Pregoeiro:** (61) 99994-3374

Conselho Escolar **Colégio Estadual Oemis Virgínio Machado de Cabeceiras-GO**  
Endereço Completo **Rua Benedito Ribeiro s/n Setor Mariano Machado**  
Fone: **(061) 3636-1682**

EDITAL DE LICITAÇÃO

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023**

O Conselho Escolar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 001/2023-CONSELHO ESCOLAR-GO** torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, em sessão pública eletrônica, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), nos termos da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020 e pela Lei Federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.307 de 23 de setembro de 1996, Lei Complementar nº 144 de 24 de julho de 2018, Decreto Estadual nº 7.437, de 06 de setembro de 2011, Resolução

CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, e demais normas pertinentes à matéria, bem como das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

## **1. CONDIÇÕES GERAIS**

1.1. O Pregão Eletrônico SRP será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela internet, no sítio [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) (art. 5º, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

1.2. O referido sistema eletrônico utilizará recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame (art. 5º, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

1.3. O Pregão Eletrônico SRP será conduzido pelo Conselho Escolar Colégio Estadual Oemis Virginio Machado, com apoio técnico e operacional à Superintendência Central de Compras Governamentais e Logística da Secretaria de Estado da Administração, que atuará como provedor do Sistema de Compras do Estado de Goiás (art. 12 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

1.4. As dúvidas quanto à operacionalização do sistema deverão ser dirimidas pelo telefone: 62. 3201-8752.

## **2. OBJETO**

2.1. Constitui objeto do Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preços - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades do Conselho Escolar Colégio Estadual Oemis Virginio Machado, no município de Cabeceiras Goiás, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 do termo.

2.2. Os quantitativos objeto deste Pregão encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

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

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

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

## **3. DO LOCAL, DATA E HORA**

3.1. O Pregão Eletrônico SRP será realizado em sessão pública eletrônica, por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no dia 31.10.2023 a partir das **09 horas**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

3.2. As Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas, por meio do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no período compreendido entre o dia **16.10.2023** até às **08h59min** do dia **31.10.2023**. **O encaminhamento das propostas comerciais: é a partir da data da divulgação do Edital até a data e horário da sessão de abertura** (art. 26, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);

3.3. A fase competitiva de lances terá início às **09h10min** do dia **31.10.2023** e terá **duração de 10 (dez)** minutos;

3.4. Será iniciado o procedimento de encerramento a partir das **09h20min**, na forma do item 9.10 e subitens seguintes deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

### **5.1. Poderão participar do Pregão:**

5.1.1. Do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas;

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

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

5.1.4. Que estejam previamente credenciadas no Comprasnet.go; e

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

5.1.6. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas. O CONSELHO ESCOLAR não será, em nenhuma hipótese, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

5.2.1. Empresa suspensa perante o CADFOR, durante o prazo da sanção aplicada;

5.2.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

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

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

5.2.5. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

5.2.6. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

5.2.7. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

5.2.8. Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, incorporação, concurso de credores ou em liquidação.

5.2.8.1) AS LICITANTES em processo de Recuperação Judicial que apresentarem Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatórios, nos termos da Lei Federal nº8.666/93 e de comprovação de acolhimento judicial do Plano de Recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº11.101/05, em caso de recuperação judicial; ou homologação judicial do Plano de Recuperação, no caso de recuperação extrajudicial, de forma a possibilitar a habilitação de maior número de empresas, NÃO SERÃO IMPEDIDAS DE PARTICIPAR.

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

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

II. Empresa que possua em seu quadro societário ou de pessoal servidores públicos da Secretaria de Estado da Educação, bem como empresa que possua proprietário, sócio ou dirigente que seja cônjuge ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau com servidores públicos deste CONSELHO ESCOLAR.

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

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

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

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

I. Preferência de contratação às Microempresas e Empresas e Pequeno Porte para os itens destinados à disputa geral, conforme o subitem 9.19 deste Edital;

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

6.2. Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às microempresas e empresas de pequeno porte pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, licitantes que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no artigo 3º, §4º, da referida Lei.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2. Informações complementares para cadastro no CADFOR poderão ser obtidas através dos telefones (62) 3201-8752.

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

7.4. Se a licitante que optar pelo cadastramento simplificado lograr-se vencedor do certame, deverá o mesmo providenciar a sua inscrição completa no CADFOR, como condição obrigatória para a contratação.

7.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à SEDUC responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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

8.1. Nos termos do Art. 19, II, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente** com os **documentos de habilitação** exigidos no edital, **proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2. O envio da proposta acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. Só será aceita uma proposta para cada item/lote de interesse da licitante.

8.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do CRC do CADFOR, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.

8.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema (art. 26, § 6º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

8.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.9. Os **documentos complementares à proposta e à habilitação**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo estipulado no § 2º, do art. 38, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, descrito no item.

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

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

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (art. 28 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (art. 28, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

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

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

9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente (intervalo mínimo de R\$0,50 (cinquenta centavos)) por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro (art. 30, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor do lote**.

9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos (intervalo mínimo de R\$0,50 (cinquenta centavos)), observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital (art. 30, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema. ver §3º, art. 30, Decreto Estadual nº 9.666/2020.

9.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,50 (cinquenta centavos)).

9.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.10. Será adotado para envio de lances no Pregão Eletrônico SRP o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações (art. 31, inciso I, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.10.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado

nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública (art. 32, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.10.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida na alínea anterior, a sessão pública será encerrada automaticamente (art. 32, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

9.11. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Administração do sistema Comprasnet.go (art. 35 do Decreto Estadual nº 9.666/2020);

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

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

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

9.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação (art. 35 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

a) Para os **lotes 01,02,04,05** poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas **microempresas e empresas de pequeno porte**, conforme determinação do **art. 9º, §§ 1º e 2º, da Lei Estadual nº 17.928/2012. “Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.”** Caso a licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, não comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, ou não tenha se declarado nesta condição ao sistema, a mesma será desclassificada.

b) Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

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

9.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto ao CRC do CADFOR e declaração da empresa de ME/EPP na inserção da proposta no sistema Comprasnet, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9. 21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

1. no país;
2. por empresas brasileiras;
3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

9.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital (art. 38, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

9.29 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados (art. 38, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

## **10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 39 do Decreto Estadual nº 9.666/2020.

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

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

I. Questionamento ao licitante para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

II. Pesquisa em órgãos públicos ou empresas privadas;

III. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha ou tenha celebrado com a Administração ou com a iniciativa privada;

IV. Pesquisa de preço no mercado;

V. Verificação de notas fiscais de outros fornecimentos executados pelo proponente;

VI. Estudos setoriais;

VII. Consulta às Secretarias de Fazenda Federal, Estadual ou Municipal;

VIII. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a execução do objeto; e

IX. Demais diligências que porventura se fizerem necessárias.

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

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

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

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

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

10.6. Se a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o **pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.** (art. 43, §4º, do Decreto Federal nº 10.024/2019).

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

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

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

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

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

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

## **11. DA HABILITAÇÃO**

11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

11.1.2. Certidão negativa/positiva de penalidades ([www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br)).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11.11. Habilitação jurídica:**

11.11.1. Cópia da cédula de identidade do representante legal (diretor, sócio ou superintendente) da empresa licitante, caso não haja procurador legalmente constituído, nos termos do subitem seguinte.

11.11.2. Procuração pública ou particular, com cópia da cédula de identidade e CPF do procurador, outorgando ao seu representante poder para responder por ele e tomar as decisões que julgar necessárias, durante o procedimento da habilitação e abertura das propostas, inclusive poderes para recorrer e renunciar a interposição de recursos administrativos. É necessário o reconhecimento de firma da pessoa jurídica no caso de instrumento particular. A falta do documento previsto neste item não inabilita a licitante, ficando, porém, impedido o representante não credenciado de qualquer interferência no processo licitatório

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

11.11.4. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

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

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

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

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

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

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

#### **11.12. Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **11.13. Qualificação Econômico-Financeira**

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

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

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

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

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

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, e deverá, preferencialmente, ser formulada,

formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade e pelo diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidora, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

**Onde:**

ILG = índice de liquidez geral

ILC = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral

$ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$  AT = ativo total

$ILC = (AC) / (PC) \geq 1$  AC = ativo circulante

$ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$  RLP = realizável a longo prazo

PC = passivo circulante

ELP = exigível a longo prazo

PL = patrimônio líquido

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

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

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

d) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial (ou equivalente, na forma da Lei) expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da Licitante ou site eletrônico, com indicação do prazo de validade e não havendo somente será aceita com **data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta**. Se a Comarca possuir mais de um Cartório Distribuidor, deverá ser apresentada Certidão de todos os Cartórios Distribuidores existentes na Comarca. **Caso a participação no certame seja da filial, a Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial deverá ser da filial e da matriz.**

#### **11.14. Qualificação Técnica**

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

a) **OBRIGATÓRIO (mesmo constando no CRC)** Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica em nome da empresa licitante, fornecido(s) por empresa, órgãos ou entidades da Administração Pública, que comprove(m) a aptidão para o fornecimento compatível com as características indicadas nas tabelas do item 4, através do qual fique comprovada a capacidade de fornecimento de no **mínimo 20% (vinte por cento)** da quantidade estimada dos itens. Admitir-se ao somatório dos quantitativos consignados em atestados que comprovem o fornecimento do objeto.

a.1. O (s) atestado(s) deve(em) ser emitido(s) em papel timbrado da entidade contratante, assinado por seu representante legal, discriminando o teor da contratação e os dados da empresa contratada.

a.2. **O(s) atestado(s) apresentado(s) poderá ser diligenciado pelo Pregoeiro.**

b) **Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de Licença e Funcionamento válidos**, emitidos por órgãos municipais, estaduais ou federais, em acordo com as legislações vigentes, a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e regularidade fiscal das empresas, bem como, atestar a empresa a qualificação técnica profissional e/ou operacional para executar o objeto.

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

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

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

11.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

11.17. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de

classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

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

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

## **12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **4 (quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Nome da empresa, CNPJ, endereço, fone/fax, n.º da conta corrente, Banco, n.º da agência, nome do responsável que assinará o contrato;
2. Para empresas estabelecidas em Goiás, deverá ser informado na Proposta se a empresa é contribuinte de ICMS e se é optante do SIMPLES
3. n.º do Pregão; n.º do item ou n.º do lote que se refere
4. Preço em Real, unitário e total, com no máximo duas casas decimais, no qual deverão estar inclusas todas as despesas que influam nos custos. No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso, prevalecerá esse último. O preço apresentado deverá ser aquele resultante da fase de lances e/ou negociação como(a) Pregoeiro(a);

5. Descrição do objeto ofertado, com a quantidade licitada e com a indicação da marca, que deverá ser a mesma informada quando do cadastramento da proposta no Comprasnet.go;

6. Prazo de validade da proposta deverá ser de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico. Caso a proposta não contenha validade, será considerado o prazo de 120 (cento e vinte) dias.

7. Data e assinatura do responsável.

8. Indicação expressa do nome do signatário que assinará o contrato.

12.14. A Proposta deverá estar atualizada no valor da negociação do lance;

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

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

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

### **13. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

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

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

13.3 No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar fora dos padrões de qualidade e validade, de acordo com as legislações vigentes e o determinado em acordo com as especificações mínima do objeto e valores deste documento;

13.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessário) para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

13.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas

para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;

13.6 Os produtos deverão apresentar aspectos, como cor e odor, compatíveis com as normas sanitárias;

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

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

14.2 As amostras deverão ser apresentadas em local a ser determinado pela Unidade Executora (Unidade Escolar), em até 5 dias úteis após a convocação;

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

14.4 As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original com a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor.

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

14.6 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados nas especificações mínimas do objeto e valores do Termo de Referência e na metodologia descritiva, na qual deverão ser observados:

a) Parâmetros quantitativos: se o produto está de acordo com as informações da embalagem, como composição, rendimento, conteúdo e integridade do alimento e da embalagem;

b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do produto), cheiro (o produto não deverá ter o cheiro de "perdido", "passado", "podre" e deverá estar de acordo com as características do produto) e aparência (sem manchas que indiquem apodrecimento ou deterioração, formato, tamanho, cor de acordo com as características do produto).

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

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

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

14.10 A contratada assume a obrigatoriedade de entregar todos os produtos de acordo com a qualidade atestada nas amostras.

## **15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

15.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

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

15.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

## **16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

16.1. Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;

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

16.3 Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

16.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

16.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

16.6 Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

16.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

16.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

16.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

16.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

16.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

16.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

16.13 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

16.14 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

## **17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

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

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

17.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **18. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

18.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

18.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fax-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

## **19. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

19.1 Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, a Licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação.

19.1.1 Nos termos do art. 6º, inc. I, da Lei Estadual nº 19.754/17, para fins de assinatura do contrato será efetuada Consulta ao CADIN ESTADUAL – Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais, não podendo a empresa constar como inclusa no mesmo.

18.2. Certidão negativa/positiva de penalidades ([www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br)).

19.3. Homologada a licitação a empresa vencedora será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados de sua convocação (que poderá ser realizada via fax, correio ou e-mail), podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que ocorra motivo justificado, nos termos do art. 64, §1º, da Lei Federal n.º 8.666/1993.

19.4. A licitante vencedora deverá providenciar sua inscrição no Cadastro de Fornecedores – CADFOR no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), com a entrega dos documentos solicitados pelo setor competente nos termos da Instrução Normativa nº 004/2011-GS/SEGPLAN, como condição obrigatória para a sua futura

contratação, e entregar o consequente Certificado de Registro Cadastral – CRC, no mesmo prazo para assinatura a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

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

19.4.2. Informações complementares para cadastro no CADFOR poderão ser obtidas por meio dos telefones (62) 3201-8752.

19.5. É facultado à Administração, quando o convocado não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 49, §2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

19.6. Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquela melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente.

19.7. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas em lei, exceção feita às licitantes que se negarem a aceitar a contratação fora da validade de suas propostas.

19.7.1. A assinatura do contrato, deverá ser formalizado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, e a recusa injustificada da adjudicatária em assinar o Contrato caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas em lei.

19.8. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, a licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação. Se, por ocasião da futura assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Estadual, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

19.9. No momento da assinatura e durante a vigência da Ata de Registro de Preços e do contrato, sempre que a Administração o requerer, a Contratada deverá apresentar relação de todos os sócios que compõem seu quadro social.

**19.10. Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, será obrigatório o cadastro de usuário externo no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, conforme a [Instrução Normativa nº 008/2017-SEGPLAN](#).**

19.11. Para se cadastrar, o usuário externo deverá acessar o sítio: [http://sei.goias.gov.br/como\\_se\\_cadastrar.php](http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php) e seguir todas as orientações ali dispostas.

19.12. A gestão do Sistema Eletrônico de Informações – SEI é realizado pela Secretaria de Estado de Administração - SEAD. Para mais informações quanto ao cadastro, entrar em contato nos telefones (62) 3201-6507 / 3201-6555 / 3201-6565 ou e-mail: sei@sead.go.gov.br

## **20. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

20.1. O período de **vigência do contrato será de 07 (sete) meses**, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado nas hipóteses do art. 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

## **21. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

21.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro às licitantes vencedoras dos respectivos lotes, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

21.2. A homologação da presente licitação compete ao Presidente do Conselho Escolar (art. 46 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

## **22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

22.1. Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso nas condições estabelecidas neste Edital. O prazo da convocação poderá ser prorrogado, a critério da administração, quando solicitado pelo licitante vencedor do certame durante o transcurso do referido prazo, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão Gerenciador.

22.2 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás e no Diário Oficial da União, não sendo admitida qualquer prorrogação além de 01 (um) ano, em obediência a Lei Estadual nº. 17.928/2012.

22.2.1 Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que se efetuem as contratações nas oportunidades e quantidades necessárias, até o limite estabelecido.

## **23. DOS PREÇOS REGISTRADOS**

23.1 Será registrado o valor do licitante vencedor, observando-se o seguinte:

a) o preço registrado e a indicação do respectivo fornecedor serão divulgados em órgão oficial do Estado e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

b) Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item.

23.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que comprovada previamente a vantagem técnico-econômica. Assegura-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em caso de igualdade de condições, dentro dos limites previstos, do prazo de validade estabelecido e das condições da proposta, tantas vezes quantas necessitar a Administração.

## **24. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

24.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, mediante justificativa da autoridade competente, exceto quanto aos acréscimos de quantitativos, obedecidas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 quanto aos limites quantitativos para alterações contratuais.

24.2 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

24.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao valor praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

24.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, em razão desse fato, comprovar a sua impossibilidade de cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.

24.5 Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **25. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

25.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) estiverem presentes razões de interesse público devidamente justificadas;
- e) por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

25.2 Será registrado o valor do licitante vencedor, observando-se o seguinte:

- a) o preço registrado e a indicação do respectivo fornecedor serão divulgados em órgão oficial do Estado e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;
- b) Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item.

25.3 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

25.4 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) por decurso de prazo de vigência;
- b) quando não restarem fornecedores registrados;
- c) inexistência de saldo remanescente.

## **26. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

26.1 A Ata de Registro de Preços, durante sua **vigência de 12 (doze) meses** contado a partir de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás e no Diário Oficial da União. Poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta à unidade gerenciadora, desde que devidamente comprovada a vantagem.

26.2 Os órgãos e as entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata, deverão manifestar seu interesse junto à unidade gerenciadora, para que esta autorize a sua utilização e indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

26.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou

prestação do serviço, desde que não haja prejuízo às obrigações anteriormente assumidas.

26.4 A liberação da participação na Ata de Registro de Preço resultante de licitações promovidas pelo Estado de Goiás, para órgãos e entidades não participantes, não poderá exceder, na sua totalidade, a 100 (cem) por cento dos quantitativos originalmente registrados na Ata de Registro de Preços.

26.5 A Ata de Registro de Preços será assinada pela autoridade competente e pelos adjudicatários, vinculando-se este último ao cumprimento de todas as condições de sua proposta, cujo preço foi registrado, e às normas editalícias e legais durante toda a vigência da Ata e do contrato.

## **27. DO CADASTRO NO SEI - SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÃO**

27.1. Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, será obrigatório o cadastro de usuário externo no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, conforme a Instrução Normativa nº 008/2017-SEGPLAN.

27.2. O usuário a ser cadastrado será aquele que assinará a Ata de Registro de Preços e os contratos, e, portanto, deverá possuir poderes de representação para tal fim.

27.3. **Para se cadastrar, o “usuário externo” deverá acessar o sítio [http://sei.goias.gov.br/como\\_se\\_cadastrar.php](http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php) e seguir todas as orientações ali dispostas.**

27.4. A gestão do Sistema Eletrônico de Informações é realizada pela Secretaria de Estado de Administração – SEAD. Maiores informações quanto ao cadastro poderão ser obtidas nos telefones (62) 3201-5723/5727 ou e-mail [sei@goias.gov.br](mailto:sei@goias.gov.br).

## **28. DAS CONDIÇÕES PARA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

28.1 Homologada a licitação, o licitante vencedor será convocado para, no prazo de 03 (três) dias úteis a partir da notificação, assinar a Ata de Registro de Preços, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que ocorra motivo justificado.

28.2 Como condição para formalização da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação.

28.3 A recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita ao licitante que se negar a formalizar a Ata de Registro de Preços fora da validade de suas propostas.

28.4 Se o licitante vencedor não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não apresentar situação regular, é facultado à Administração examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, procedendo ao registro de preços, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital.

28.5 Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquela melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente.

### **29. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO**

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

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

29.3 Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem o limite de **25%**, unilateralmente, do valor inicial do contrato.

### **30. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

30.1. Os valores contratados serão fixos e irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 2º, da Lei Federal nº 10.192/01, contados da assinatura inicial do termo, ou do último reajuste.

30.2 Após celebração do contrato, se já transcorrido o período de 12 (doze) meses da vigência da ata, o valor poderá ser reajustado em consequência da variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) do Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor - SNIPC de acordo com a fórmula abaixo:

$$R = P_0 \times [(IPCA_n / IPCA_0) - 1]$$

Onde:

R= parcela de reajuste

P<sub>0</sub>= preço inicial do contrato a que a proposta se referir

IPCA<sub>n</sub>= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA<sub>0</sub> = número do índice IPCA referente ao mês da data da apresentação do orçamento (Termo de Referência) a que a proposta se referir.

### **31. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

31.1. O contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE ou bilateralmente por mútuo acordo entre as partes, atendida sempre a conveniência administrativa.

31.2. São motivos para rescisão e conseqüentemente, aplicação de sanções, as hipóteses a seguir enumeradas:

I - não assinar o contrato ou ata de registro de preços;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

- III - apresentar documentação falsa;
- IV - causar o atraso na execução do objeto;
- V - não manter a proposta;
- VI - falhar na execução do contrato;
- VII - fraudar a execução do contrato;
- VIII - comportar-se de modo inidôneo;
- IX - declarar informações falsas; e
- X - cometer fraude fiscal.

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

## **32. DO PAGAMENTO**

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

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

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

32.4. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado **por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar**, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

32.5. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vp = Valor da parcela em atraso;

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

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

### **33. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

33.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto correrão à conta dos recursos consignados no orçamento dos órgãos e Entidades participantes do Registro de Preços, para os exercícios pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão da respectiva Nota de Empenho.

### **34. DAS PENALIDADES**

34.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado de Goiás e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, incorrer nas condutas previstas no Item 31 do presente Edital de Licitação;

34.1.1 A sanção descrita acima também se aplica aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

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

34.1.2.1 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de fornecimento ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a ordem de fornecimento, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

34.1.2.2 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado;

34.1.2.3 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

34.1.3 A suspensão de participação em licitação e o impedimento de contratar com a Administração deverão ser graduados pelos seguintes prazos:

I – 6 (seis) meses, nos casos de: aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração; alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;

II – 12 (doze) meses, no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;

III – 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da administração estadual; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

34.1.4 As penalidades serão obrigatoriamente registradas junto ao CADFOR;

34.1.5 As sanções descritas acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados,

não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

34.1.6. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, **facultada a apresentação de defesa pela Contratada**, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato;

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

34.2 Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita ainda às penalidades previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis.

### **35. DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO**

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

### **36. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

36.2 O Registro de Preços poderá ser cancelado, por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado, conforme determinação do Art. 9º, inciso XII do Decreto Estadual nº 7.437/2011.

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

36.4. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

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

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

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

36.8. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como não importem em vantagem a uma ou mais licitantes em detrimento das demais.

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

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

36.11. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

36.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente neste CONSELHO ESCOLAR.

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

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

36.15. Fica vedado à CONTRATADA subcontratar e/ou transferir total ou parcialmente o compromisso assumido.

36.16. O CONSELHO ESCOLAR reserva-se o direito de alterar as condições deste Edital e reabrir prazo para apresentação de propostas, quando a alteração afetar a formulação da proposta.

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

36.18. A anulação do Pregão induz à do contrato.

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

37.20. Havendo indícios de conluio entre as licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, o CONSELHO ESCOLAR comunicará os fatos verificados à Secretaria de Estado da Educação para as providências devidas.

37.21. Para as questões resultantes deste instrumento, fica eleito o foro de Formosa - GO (sede do Conselho Escolar responsável pela contratação), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

## **38. ANEXOS**

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

**ANEXO I** – Termo de Referência

**ANEXO II** – Minuta da Ata de Registro de Preços

**ANEXO III** – Minuta do Contrato

**ANEXO IV** – Declaração de enquadramento ao Art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/93

**ANEXO V** – Modelo de Proposta de Preços

**ANEXO VI** – Relação de Documentos que poderão ser substituídos pela apresentação Certificado de Registro Cadastral – CRC

Goiânia, 09 de outubro de 2024



**Plisrainy Gomes Alves de Araújo Romualdo**  
Pregoeiro do Conselho Escolar

## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. OBJETO**

Constitui objeto deste Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos Conselhos Escolares Colégio Estadual Oemis Virginio Machado (INSERIR NOME DE TODOS OS CONSELHOS QUE SERÃO CONTEMPLADOS), nos municípios de Cabeceiras

(NOME DE TODOS MUNICÍPIOS DOS CONSELHOS ESCOLARES), conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 deste termo.

## 2. JUSTIFICATIVA

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

2.2 Promover o fornecimento gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar cuja finalidade é a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, junto as Unidades Escolares CEPI – Centro de Ensino em Período Integral Oemis Virgínio Machado (NOME DE TODAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS) dos municípios de Cabeceiras Goiás (NOME DE TODOS MUNICÍPIOS DAS UNIDADES ESCOLARES), nos termos normatizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Estudantil - FNDE. Para tender o calendário escolar do **ano de 2024**.

## 3. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS

Tesouro Federal FNDE e Tesouro Estadual TE

## 4. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E VALORES

### 4.1 LOTE 1 – PANIFICADOS

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	MERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	100	23,16	2.316,00

2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	200	30,00	6.000,00
3	KG	BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES	Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	200	35,00	7.000,00
4	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	150	32,99	4.948,50
5	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO	Salgado assado enroladinho de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
6	KG	ENROLADINHO DE SALSICHA	Salgado assado enroladinho de salsicha deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			

7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de			
			boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
9	KG	PÃO CARECA	Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	250	16,00	4.000,00
10	KG	PÃO CASEIRO	Pão caseiro de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados os pães mal assados, queimados, amassados, achatados, "embatumados com aspecto de massa pesada" e de características organolépticas anormais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
11	PCT	PÃO DE FORMA	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g			

			depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.			
12	KG	PÃO DE QUEIJO	Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após data de fabricação.	150	20,00	3.000,00
13	KG	PÃO DOCE	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	200	13,99	2.798,00
14	KG	PÃO FRANCÊS	Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	250	13,25	3.312,50
15	KG	PÃO MANDI	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	150	13,25	1.987,50
16	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros	250	13,25	3.312,50

			aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
17	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.			
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 01</b>						<b>38.675,00</b>

#### 4.2 LOTE 2 - AÇOUGUE

ITEM	UNID ADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	200	29,20	5.840,00
2	KG	CALABRESA	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes	200	21,15	4.230,00

			<p>bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.</p>			
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	<p>Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.</p>	100	37,70	3.770,00
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	<p>Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data</p>	150	37,70	5.655,00

			de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
5	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	150	37,70	5.655,00
6	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.	150	30,70	4.605,00
7	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo	150	30,70	4.605,00

			do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
8	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	150	30,70	4.605,00
9	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	100	30,70	3.070,00
10	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO)	Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	100	22,99	2.299,00
11	KG	CARNE SUÍNA	Paleta desossada, sem pele,	100	22,99	2.299,00

		(PALETA)	congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
12	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL)	Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	100	22,99	2.299,00
13	KG	CHARQUE BOVINO (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo CHARQUE no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
14	KG	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de	200	14,83	2.966,00

			<p>sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.</p>			
15	KG	FÍGADO BOVINO	<p>Fígado em iscas, cubos e tirinhas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.</p>			
16	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	<p>Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. ESe o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.</p>	200	23,83	4.766,00
17	KG	FILÉZINHO DE FRANGO (SASSAMI)	<p>Filezinho de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem</p>	200	23,83	4.766,00

			pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
18	KG	FRANGO INTEIRO	Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	250	10,99	2.747,50
19	KG	LINGUIÇA DE FRANGO	Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	150	18,83	2.824,50
20	KG	LINGUIÇA MISTA	Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas	150	18,60	2.790,00

			a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
21	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	100	18,60	1.860,00
22	KG	MORTADELA	De frango, mecanicamente separada, com gordura de frango de primeira qualidade, temperada e embutida. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	150	9,00	1.350,00
23	KG	PÉ DE PORCO	Este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a			

			comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Com validade de 2 meses após a data de entrega.			
24	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	150	23,83	3.574,50
25	KG	RABO DE PORCO	Salgado - Carne de porco in natura com pele, este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.			
26	KG	TOUCINHO	Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não	150	13,79	2.068,50

			poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
27	KG	KIT PARA FEIJOADA	Embalada à vácuo. Contendo no mínimo, um mix de bacon, pele, máscara suína, linguiça mista defumada ou linguiça tipo calabresa, folha de louro. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 02</b>						78.655,00

#### 4.3 LOTE 3 - PESCADOS

ITEM	UNID ADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	PEIXE TILÁPIA (FILÉ)	Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na forma de filé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega.			
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 03</b>						

#### 4.4 LOTE 4 - SECOS E MOLHADOS

ITEM	UNID ADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro,	05	12,75	63,75

			atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega.			
2	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 1 kg. Com prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.			
3	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem de 2 kg. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.			
4	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo	200	17,56	3.512,00

			<p>99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem de 5 kg. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>			
5	PCT	AÇÚCAR REFINADO	<p>Fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	10	10,90	109,00
6	UNID ADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	<p>Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	10	5,93	59,30
7	PCT	AMIDO DE MILHO	<p>Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 250g.</p>			
8	PCT	AMIDO DE MILHO	<p>Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno</p>			

			atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g			
9	PCT	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	200	8,05	1.610,00
10	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não carne, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de fatiamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.	50	23,16	1.158,00
11	PCT	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidade s e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem: acondicionado em saco plástico. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 kg			
12	PCT	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidade s e materiais estranhos, cor, odor e	50	11,60	580,00
			sabor característicos, o produto não			

			deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem: acondicionado em saco plástico. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 2 kg			
13	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg.			
14	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 2 kg.			
15	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.	450	20,50	9,000,00
16	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se			

			<p>sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 200 g.</p>			
17	PCT	AVEIA EM FLOCOS	<p>Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.</p>			
18	PCT	AVEIA EM FLOCOS	<p>Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6</p>	50	16,40	820,00

			meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg			
19	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extra virgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10	17,96	179,60
20	UNID ADE	AZEITONA VERDE	Azeitona verde, em conserva, graúda, com caroço acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	05	12,12	60,60
21	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 300, gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
22	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de, 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
23	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	50	25,30	632,50
24	UNID	BEBIDA LÁCTEA	Leite pasteurizado, soro fresco de			

	ADE		<p>leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêsego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 180 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Se entregue em saquinho o produto deverá estar resfriado.</p>			
25	UNID ADE	BEBIDA LÁCTEA	<p>Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêsego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 1000g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega.</p>			
26	PCT	CACAU 100% EM PÓ	<p>Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.</p>			
27	PCT	CACAU 100% EM PÓ	<p>Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 500g.</p>	20	45,50	910,00
28	KG	CACAU 100% EM PÓ	<p>Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 1kg.</p>			
29	PCT	CANJIQUINHA (QUIRERA)	<p>Subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os</p>			
			<p>dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de</p>			

			lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
30	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 50 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
31	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
32	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	18,74	1.874,00
33	KG / PCT	COLORAU	Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de			
			identificação, procedência, informações nutricionais, número de			

			lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante			
34	UNID ADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUCO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
35	UNID ADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUCO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 1000 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	250	6,16	1.540,00
36	UNID ADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUCO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 5000 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			

37	UNID ADE	CREME DE LEITE	<p>Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 200 g de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.</p>			
38	UNID ADE	CREME DE LEITE	<p>Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.</p>	50	17,30	865,00
39	UNID ADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	<p>Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
40	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE	<p>Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 340 g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega</p>			
41	UNID	EXTRATO DE	Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de	100	12,33	1.233,00

	ADE	TOMATE	sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega			
42	PCT	FARINHA DE AVEIA	De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	25	8,86	221,50
43	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			

44	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	<p>Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	100	6,33	633,00
45	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	<p>Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
46	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	<p>Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	100	6,90	690,00
47	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	<p>Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o</p>			

			<p>momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
48	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	<p>Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	25	7,20	180,00
49	KG	FARINHA DE SOJA	<p>Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (Glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	25	14,16	354,00
50	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	<p>Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1</p>	100	5,63	563,00

			kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
51	UNID ADE	FÉCULA DE BATATA	Grupo fécula de batata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem papel kraft branco/cores ou de polietileno de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
52	PCT	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	250	10,70	2.675,00
53	PCT	FEIJÃO PRETO	Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	150	10,50	1.575,00
54	UNID ADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	25	9,60	740,00

			<p>lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 10 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>			
55	UNID ADE	FERMENTO QUÍMICO	<p>Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	50	3,85	192,50
56	PCT	FLOCOS DE MILHO	<p>p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g</p>	100	2,58	258,00
57	PCT	FUBÁ MIMOSO	<p>Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p>			

			Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
58	PCT	FUBÁ MIMOSO	Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	50	4,96	248,00
59	PCT	GOIABADA	Doce massa, sabor goiabada cascão, prazo validade 12, aplicação: sobremesa, 30g cada unidade.			
60	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g. de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g			
61	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g. de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg			
62	PCT	GRÃO DE BICO	De primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 500 g com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em saco de polietileno, com validade mínima de			

			06 meses a contar da data da entrega.			
63	PCT	GRÃO DE BICO	De primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 1 kg com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em saco de polietileno, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.			
64	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêsego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 180g	500	6,83	3.415,00
65	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêsego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 1000g			
66	UNID ADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis)			

			meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem de 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
67	UNID ADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	50	14,65	732,50
68	UNID ADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 200 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
69	UNID ADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
70	UNID ADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 1 litro, reembalada em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando	50	13,33	666,50
			externamente dados de identificação, procedência, informações			

			nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
71	LITRO	LEITE DE SOJA	Embalagem 1 litro, integral, instantâneo, acondicionados em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 6 meses da entrega.			
72	LITRO	LEITE DE VACA DESNATADO	Embalagem 1l. Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção			
73	LITRO	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT	Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir	300	6,39	1.917,00
			da data de entrega na unidade requisitante			

74	LITRO	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
75	PCT	LEITE EM PÓ	Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400 g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
76	PCT	LEITE EM PÓ	Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 800g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
77	PCT	LEITE EM PÓ	Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo	50	25,56	1.278,00

			<p>pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 1 kg de peso líquido.</p> <p>Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>			
78	LITRO	LEITE TIPO C	<p>Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado, contendo 3% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico e resistente de 1 litro. Teor máximo de sódio 95 mg em porção de 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
79	PCT	LENTILHA	<p>Lentilha; safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g. Validade: mínima de 5 meses a contar da data da entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
80	PCT	MACARRÃO TIPO CONCHINHA	<p>Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de</p>			

			validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
81	PCT	MACARRÃO TIPO CONCHINHA	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafreão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	8,50	850,00
82	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafreão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
83	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafreão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	7,10	710,00
84	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafreão).			

			<p>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
85	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	<p>Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	100	7,70	770,00
86	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	<p>Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
87	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	<p>Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem 1 kg. O produto deverá apresentar validade</p>	100	18,20	1.820,00

			mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
88	PCT	MACARRÃO TIPO PENNE	Integral, de grano duro (com farinha de grano duro), tamanho número 5. Embalagem contendo 500g, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, com um local em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso.			
89	PCT	MACARRÃO TIPO PENNE	Integral, de grano duro (com farinha de grano duro), tamanho número 5. Embalagem contendo 1kg, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, com um local em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso.	100	8,29	829,00
90	PCT	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1 kg	100	6,28	628,00
91	UNID ADE	MANTEIGA	Manteiga pura com sal. Embalagem de 500 g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas	100	25,16	2.516,00

			(10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
92	UNID ADE	MANTEIGA	Manteiga pura com sal. Embalagem de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
93	UNID ADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
94	UNID ADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de	100	16,89	1.689,00

			<p>sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
95	LITRO	MEL	<p>Mel de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá apresentar aparência parcialmente cristalizada, sem caramelização e espuma superficial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto e Registro no Ministério da Agricultura. Embalado em pote ou bisnaga de plástico de polietileno, transparente fosco. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
96	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	<p>Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data</p>			

			de entrega na unidade requisitante			
97	PCT	MILHO PARA CANJICA AMARELO	Milho para canjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	6,73	673,00
98	PCT	MILHO PARA PIPOCA	Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g a 1 kg acondicionado em saco filme BOPP. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	4,36	436,00
99	UNID ADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
100	UNID ADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
101	UNID ADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 1 kg. O produto deverá apresentar	50	13,80	690,00

			validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
102	UNIDADE	MOLHO DE TOMATE	Tomate, cebola, amido modificado, açúcar, sal, óleo vegetal, salsa e alho. Pode conter extrato de levedura, orégano, manjeriço, aipo, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. Teor máximo de sódio 316 mg em porção de 60 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	200	6,60	1.320,00
103	LITRO	ÓLEO VEGETAL (SOJA)	Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	200	9,66	1.932,00
104	KG	ORÉGANO	Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	10	6,53	65,30
105	DZ	OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	400	9,66	3.864,00

			informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.			
106	KG	POLPA DE FRUTAS – SABOR CAJÚ	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
107	KG	POLPA DE FRUTAS – SABOR MARACUJÁ	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com	100	18,00	1.800,00

			temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
108	KG	POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
109	KG	POLPA DE FRUTAS – VARIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com	100	18,00	1.800,00
			temperatura de - 18°C com tolerância			

			até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
110	KG / PCT	POLVILHO AZEDO	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	7,08	708,00
111	KG / PCT	POLVILHO DOCE	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	7,08	708,00
112	KG	PRESUNTO	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	50	27,65	1.382,50
113	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um	50	7,63	381,50
			processo chamado de extrusão termoplástica resultando em			

			pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
114	KG / PEÇA	QUEIJO CURADO	Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante			
115	KG	QUEIJO MUSSARELA	Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	47,26	4.726,00
116	KG / PEÇA	QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA	Queijo tipo Meia Cura, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na	100	29,30	2.930,00

			unidade requisitante			
117	PCT / KG	QUEIJO TIPO PARMESÃO	Tipo parmesão, ralado ou inteiro, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/SIE. ralado. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
118	UNID ADE	RAPADURINHA	Rapadura amarela. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. Unidade de 25 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
119	UNID ADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
120	UNID ADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
121	UNID ADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento			

			<p>lático, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>			
122	PCT	SAL	<p>Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	25	1,99	49,75
123	KG	SALSICHA	<p>Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.</p>	100	9,51	951,00
124	UNID ADE	SARDINHA EM ÓLEO	<p>Sardinha conservada em óleo de soja. Teor máximo de sódio 300 mg em porção de 60 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Embalagem metálica de 125 g. O</p>			

			produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
125	UNID ADE	SARDINHA EM ÓLEO	Sardinha conservada em óleo de soja. Teor máximo de sódio 300 mg em porção de 60 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
126	PCT	SOJA EM GRÃOS	Soja em grãos, em pacote de 500 g, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.			
127	PCT	TRIGO PARA QUIBE	Trigo para quibe; obtida do trigo moído, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalagem: de 500 g acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	200	7,86	1.572,00
128	UNID ADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
129	UNID ADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	10	4,66	46,60

			Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
<b>VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 04</b>						76.693,40

#### 4.5 LOTE 5 - HORTIFRUIT

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	ABACATE	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
2	UNIDADE MÉDIA	ABACAXI	Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.	100	7,80	780,00
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.	100	3,90	390,00
4	KG	ABOBRINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	100	3,90	390,00
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
6	KG	ACEROLA	Acerola fresca de boa qualidade, livre de sujidades, com polpa firme. Acondicionada em saco plástico			

			atóxico, transparente e resistente.			
7	KG	AGRIÃO	Agrião com folhas de coloração verde escura, partidas em segmentos nas formas arredondadas, ovais de boa qualidade. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
8	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente			
9	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
10	KG	ALFACE LISA	Alface lisa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente			
11	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades	100	23,99	2.399,00
12	MAÇ O	ALMEIRÃO	Almeirão limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Devem estar livres de folhas externas sujas e de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
13	KG / DZ	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
14	KG / DZ	BANANA MARMELO	Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
15	KG /	BANANA	Banana nanica de boa qualidade, no			

	DZ	NANICA	ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
16	KG / DZ	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
17	KG / DZ	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
18	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	100	5,00	5.000,0
19	KG	BATATA INGLESA	Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	100	6,00	6.000,00
20	KG	BERINJELA	Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.			
21	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
22	UNID ADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.			
23	KG	CAJÚ	Caju limpo, de boa qualidade, cor e			

			formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente.			
24	KG	CARÁ	Cará firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixas de polietileno para alimentos.			
25	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	50	14,00	700,00
26	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	100	3,90	390,00
27	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
28	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.			
29	KG	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente.			

30	KG	ESPINAFRE	Espinafre in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.			
31	KG	GOIABA	Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdoxa. Tamanho médio.			
32	KG	INHAME	Inhame de boa qualidade, colheita recente, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.			
33	KG	JILÓ	In natura grande, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente á superfície da casca.			
34	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	100	6,60	660,00
35	KG	LIMÃO	Produto íntegro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades	100	4,90	490,00
36	KG	MAÇA	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades,	100	8,20	820,00

			parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
37	KG	MAMÃO FORMOSA	Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
38	KG	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
39	KG	MANGA	Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
40	KG	MARACUJÁ	Maracujá azedo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, verdoso, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	100	10,24	1.024,00
41	KG	MELANCIA	Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes	100	4,00	400,00

			esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos.			
42	KG	MELÃO	Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
43	KG	MEXERICA	Mexerica "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.			
44	BAN DEJA C/5 ESPIG A/ KG	MILHO VERDE (IN NATURA)	Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.			
45	KG	MORANGO	Fruto in natura, limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Bandeja			

			com 250g.			
46	KG	PEPINO	In natura, gráudo, novo, de 1° qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.			
47	KG	PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
48	KG	QUIABO	Quiabo de boa qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento, grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
49	KG	RABANETE	Rabanete in natura, variedade redondo, categoria extra, classe A tamanho médio, com raiz redonda, casca de cor vermelha uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Limpo, isento de folhas, terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, traço de descoloração, manchas, rachaduras e em estado de decomposição. Não deve estar completamente maduro. Embalagem deve ser plástica ou nylon de 20 kg.			
50	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	50	5,71	285,50
51	KG	REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claros			

			<p>branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.</p>			
52	MAÇ O	RÚCULA	<p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>			
53	KG	TAMARINDO	<p>Tamarindo de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>			
54	KG	TOMATE	<p>Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.</p>	100	10,80	1.080,00
55	KG	UVA	<p>Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1º qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>			
56	KG	VAGEM	<p>Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não</p>			

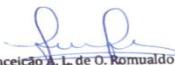
			estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.			
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 05</b>						20.808,50

#### 4.6 LOTE 6 – EXTRAS

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
3	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.			
4	UNIDADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
5	KG	MAÇÃ	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com			

			sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
6	UNID ADE	SUCO DIVERSOS SABORES	Suco composto integralmente por suco natural da fruta, sem conservantes ou aditivos. (180 ml )			
7	UNID ADE	SUCO DIVERSOS SABORES	Suco composto integralmente por suco natural da fruta, sem conservantes ou aditivos. (200 ml )			
8	UNID ADE	SUCO DIVERSOS SABORES	Suco composto integralmente por suco natural da fruta, sem conservantes ou aditivos. (300 ml )			
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 6</b>						

<b>VALOR ESTIMADO DOS LOTES</b>	214.831,90
---------------------------------	------------

  
 Conceição A. L. de O. Romualdo  
 Presidente do Conselho  
 Colégio Estadual Osmir Virgínia  
 Machado

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

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

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

## **5. DA APLICABILIDADE DO REGIME DE EXCLUSIVIDADE NA PARTICIPAÇÃO DE ME'S/ EPP'S**

5.1 O valor estimado da contratação não excederá R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) por lote, patamar que aplica a exclusividade de participação no certame de microempresas e empresas de pequeno porte, estabelecido pelo Art.48, I, da LC nº 123/2006 e pelo Art.5º do Decreto nº 7466/2011.

## **6. DA FORMA DE PAGAMENTO**

6.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

6.2 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

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

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

6.5 O Conselho Escolar **Colégio Estadual Oemis Virginio Machado**, pagará, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

## **7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**

7.1 As despesas decorrentes do presente, correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2023, qual seja:

**FNDE 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000**  
**PROTEGE 2023.2401.12.306.1008.2019.03.17610156.50.0000**

## **8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

8.1 A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

a) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica em nome da empresa licitante, fornecido(s) por empresa, órgãos ou entidades da Administração Pública, que comprove(m) a aptidão para o fornecimento compatível com as características indicadas nas tabelas do item 4, através do qual fique comprovada a capacidade de fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) da quantidade estimada dos itens. Admitir-se ao somatório dos quantitativos consignados em atestados que comprovem o fornecimento do objeto.

b) O (s) atestado(s) deve(em) ser emitido(s) em papel timbrado da entidade contratante, assinado por seu representante legal, discriminando o teor da contratação e os dados da empresa contratada.

c) Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de Licença e Funcionamento válidos, emitidos por órgãos municipais, estaduais ou federais, em acordo com as legislações vigentes, afim de garantir qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e regularidade fiscal das empresas, bem como, atestar a empresa a qualificação técnica profissional e/ou operacional para executar o objeto.

## 9. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

9.3 No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar fora dos padrões de qualidade e validade, de acordo com as legislações vigentes e o determinado em acordo com as especificações mínima do objeto e valores deste documento;

9.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessário) para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

9.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;

9.6 Os produtos deverão apresentar aspectos, como cor e odor, compatíveis com as normas sanitárias;

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

10.1 As entregas estão previstas para serem realizadas parceladamente de forma **DIÁRIA, SEMANAL E/OU QUINZENAL (ESPECIFICAR MARCANDO UM "X" NA ENTREGA DESEJADA)**; as quantidades serão definidas conforme a demanda das Unidades Escolares, que encaminharão um cronograma de entrega;

10.2 A entrega deverá ser realizada nos locais e datas discriminadas, conforme tabela abaixo:

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	ENTREGA DIÁRIA	ENTREGA SEMANAL	ENTREGA QUINZENAL	HORÁRIO DA ENTREGA
CEPI – Centro de Ensino em Período Integral Oemis Virginio Machado	Rua Benedito Ribeiro s/n Setor Mariano Machado Cabeceiras Goiás	x			7 h às 12 h 13,30 h as 17h

10.3 A entrega dos produtos deverá ocorrer no horário comercial, conforme especificado na tabela do item 10.2, de segunda a sexta feira, exceto finais de semana e feriados, nos locais indicado e acordado com a Unidade Escolar, conforme cronograma de entrega definido pela contratante e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo atesto do ato;

10.4 O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, de preferência em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) e sob refrigeração, quando necessário, em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

10.5 A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados,

prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

10.6 As entregas dos produtos deverão ser realizadas dentro do prazo de vigência do contrato;

10.7 A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;

10.8 Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues;

10.9 A entrega fica condicionada a aceitação por parte do fiscal designado para receber, conferir e aceitar o produto;

10.10 Os materiais deverão ser entregues acompanhados dos documentos fiscais respectivos, e deve conter, obrigatoriamente, a especificação do item, marca do fabricante e quantidade entregue;

10.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;

10.12 Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;

10.13 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da possível imperfeita qualidade dos produtos;

10.14 Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos;

10.15 O produto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelo Conselho Escolar, ficará a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

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

10.17 No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não entenderem as especificações do edital

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

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

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

11.2 As amostras deverão ser apresentadas em local a ser determinado pela Unidade Executora (Unidade Escolar), em até 5 dias úteis após a convocação;

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

11.4 As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original com a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor.

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

11.6 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados nas especificações mínimas do objeto e valores do Termo de Referência e na metodologia descritiva, na qual deverão ser observados:

a) Parâmetros quantitativos: se o produto está de acordo com as informações da embalagem, como composição, rendimento, conteúdo e integridade do alimento e da embalagem;

b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do produto), cheiro (o produto não deverá ter o cheiro de "perdido", "passado", "podre" e deverá estar de acordo com as características do produto) e aparência (sem manchas que indiquem apodrecimento ou deterioração, formato, tamanho, cor de acordo com as características do produto).

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

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

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

11.10 A contratada assume a obrigatoriedade de entregar todos os produtos de acordo com a qualidade atestada nas amostras.

## **12.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

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

12.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

## **13.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

13.1 Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;

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

13.3 Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

13.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

13.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

13.6 Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

13.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

13.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

13.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

13.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

13.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

13.13 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

13.14 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

#### **14. DAS PENALIDADES**

14.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado de Goiás e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, incorrer nas condutas previstas no Item 31 do presente Edital de Licitação;

14.1.1 A sanção descrita acima também se aplica aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

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

14.1.2.1 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de fornecimento ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a ordem de fornecimento, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

14.1.2.2 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado;

14.1.2.3 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

14.1.3 A suspensão de participação em licitação e o impedimento de contratar com a Administração deverão ser graduados pelos seguintes prazos:

I – 6 (seis) meses, nos casos de: aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração; alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;

II – 12 (doze) meses, no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;

III – 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da administração estadual; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

14.1.4 As penalidades serão obrigatoriamente registradas junto ao CADFOR;

14.1.5 As sanções descritas acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

14.1.6. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, **facultada a apresentação de defesa pela Contratada**, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato;

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

14.2 Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita ainda às penalidades previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis.

## **15. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

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

15.3 A fiscalização que trata esse item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resulte de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e preposto, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8666/93.

15.4 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia,

mês e ano, bem como o nome dos servidores eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **16. DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇO**

16.1 O período de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, bem como, no Diário Oficial da União.

## **17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

17.1 O período de vigência do contrato será de 07 (sete) meses, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado nas hipóteses do art. 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

## **18. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

18.1. Os valores contratados serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 2º, da Lei Federal nº 10.192/01, contados da assinatura inicial do termo, ou do último reajuste.

18.2 Após celebração do contrato, se já transcorrido o período de 12 (doze) meses da vigência da ata, o valor poderá ser reajustado em consequência da variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) do Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor - SNIPC de acordo com a fórmula abaixo:

$$R = P_0 \times [(IPCA_n / IPCA_0) - 1]$$

Onde:

R= parcela de reajuste

P<sub>0</sub>= preço inicial do contrato a que a proposta se referir

IPCA<sub>n</sub>= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA<sub>0</sub> = número do índice IPCA referente ao mês da data da apresentação do orçamento (Termo de Referência) a que a proposta se referir.

## **19. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS**

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

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

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

## 20. DA SUBCONTRATAÇÃO

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



Documento assinado eletronicamente por **TEREZILDA LUIS DA SILVA**, Gerente, e do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **TAIS GOMES MANVAILER**, Superintendente, e do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador.php?acao=verificar\\_documento](http://sei.go.gov.br/sei/controlador.php?acao=verificar_documento) informando o código verificador **52177076** e o código CRC **948B8B52**.

  
Conceição A. L. de O. Romualdo  
Presidente do Conselho  
Colégio Estadual Oemís Virgínia  
Machado