

Secretaria de  
Estado da  
EducaçãoESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

## Edital

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - 1º e 2º Semestre de 2023

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 022/2023

COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/GC  
REGIÃO LESTE E SUL

PROCESSO Nº 2023.0000.609.0240

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

**OBJETO:** Registro de Preços para futura(s) e eventual(ais) contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimen no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada Região Leste e Sul, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidade

**ABERTURA:** 19 de dezembro de 2023 às 9horas.**OFERTA DE COMPRAS:** 60205

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.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) Oficial da União e no Diário do Estado em 30.11.2023 .

## AVISO DE LICITAÇÃO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2023

COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/GC  
REGIÃO LESTE E SUL

A Secretaria de Estado da Educação, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 1459/2023-SEDUC**, torna público, para conhecer [www.seduc.go.gov.br](http://www.seduc.go.gov.br), o Edital de Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 022/2023**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, ficando disponíveis os lotes 1, 3, 5, 7 estabelecida a Cota Reservada para Disputa entre ME/EPP e ainda observando os §1º e 2º da referida Lei, oriundo do Processo nº 2023.0000.609.0240, que constitui obj para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas, estando a presente licitação e conseqüente contratação regidas pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e demais normas vigentes à matéria.

**PARTICIPAÇÃO:** Lotes 1, 3, 5, 7 - Disputa Geral e Lotes 2, 4, 6, 8 - Cota Reservada ME/EPP.**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço Por Lote**DATA DE ABERTURA:** 19.12.2023 às 9h**Local de realização:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.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.º 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

**Obtenção do Edital:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) e [www.educacao.go.gov.br](http://www.educacao.go.gov.br)**Informações:** (62) 3220-9571

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2023**

A Secretaria de Estado da Educação, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela **Portaria nº 1459/2023-SEDUC-GO** torna público, para conhecer 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 10.024/2011 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, Decretos 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)
- 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. 12 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.3. O Pregão Eletrônico SRP será conduzido pela Secretaria de Estado da Educação, com apoio técnico e operacional à Superintendência Central de Compras Governamentais 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 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) localizados no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada Região Leste e Sul, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações
- 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.sedu.go.gov.br](http://www.sedu.go.gov.br)

### 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 **19.12.2023** a partir das **09 horas**, mediante cor
- 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 **04.12.2023 até às 08h59min do dia 19.12.2023** (art. 26, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);
- 3.3. A fase competitiva de lances terá início às **09h10min do dia 19.12.2023 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
- 3.6. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, devendo observar rigorosamente os prazos limite 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 dia seguinte 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 do sistema [comprasnet.go.gov.br](http://www.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 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 4.2.
- 4.4. Possíveis retificações do Edital, por iniciativas de ofício ou provocadas por eventual procedência de impugnação, serão publicadas, reabrindo-se o prazo inicialmente proposto.
- 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 meio do sistema [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) (art. 23 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

### 5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

#### 5.1. Poderão participar do Pregão:

- 5.1.1. Do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas;
- 5.1.2. Que atendam as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 5.1.3. Empresa que esteja reunida em consórcio, conforme art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 5.1.4. Que estejam previamente credenciadas no [Comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br);
- 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 aceitação das condições de participação estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- 5.1.6. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas. A CONTRATANTE não será, em nenhuma hipótese, responsável por custos decorrentes da participação no 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 a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a punição.

- 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;
- 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 para a comprovação de acolhimento judicial do Plano de Recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/05, em caso de recuperação judicial; ou homologação judicial do Plano de Recuperação, 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 nº 8.429/92.
- 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 administrador públicos desta Secretaria.
- 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 pessoal entre 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 de 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.
- 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 123/2006.
- 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.
- 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 o licitante optar por 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 de penalidades.

## 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 Goiás, de acordo com 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 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 cada vez que o usuário acessar o sistema com o 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.
- 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 estabelecidos no respectivo certificado de registro cadastral devidamente regular – e estarão dispensados de apresentar toda a documentação abrangida pelo referido cadastro.
- 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 condizente com o Edital.
- 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 havendo o sistema responsável por extravios de senhas, 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 inibir o acesso de terceiros.

## 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 de e-mail, o 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 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 cadastrais.
- 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.
- 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 ocasionados por inatividade ou falha de conexão.
- 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 classificação.
- 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 a abertura da sessão pública.
- 8.9. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo pregoeiro, de acordo com o 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, de acordo com o art. 38, do Decreto Estadual nº 9.666/2020.
- 9.2.1. Também será desclassificada a proposta que não identificar 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\$1,00 (um real)**) por meio do sistema eletrônico, sendo in 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\$1,00 (um real)**), observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas
- 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 c
- 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) segur
- 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 prorroga
- 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 no:
- 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 prorro
- 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 9.666/20:
- 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 i
- 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 ir
- 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
- 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 i 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 2, 4, 6, 8** poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas **microempresas e empresas de pequeno porte**, conforme determina **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 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 qu
- 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 verifici Comprasnet, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo 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 o
- 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 prime 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 n 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 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
- 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
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 aten
- 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 apresentad 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 4 (quatro) horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação rei 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 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 apresent
- 10.2.1. Considera-se inexecutable a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos 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 procedimentos:
- I. Questionamento ao licitante para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecutable;
  - 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

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 ocorrerá se 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

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

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 e especificações, 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

**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, de acordo com o art. 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 do melhor preço (art. 10.024/2019).

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, o licitante terá o prazo de 45 dias para apresentação de proposta alternativa, de acordo com o art. 10.024/2019, 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 defeito de documentação 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, 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.

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 documentação de habilitação.

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 a 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 não apontar a existência de sanção.

11.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante deverá encaminhá-los, juntamente com a documentação original, para o Pregoeiro, até o prazo estabelecido.

11.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida quanto à autenticidade dos documentos apresentados.

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 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 existência de vínculo empregatício.

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, no caso de empresa jurídica.

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 providências necessárias 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 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 de inscrição no CNPJ;

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 no Registro Público de Empresas Mercantis, e assinado por todos os 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 membros, administração e funcionamento;

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 Público de Empresas Mercantis, desde 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 no País;

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 código tributário do contribuinte;

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.

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 INSS.

**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) 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.

- 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 Es
- 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
- 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
- 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
- j) Certidão Negativa de Suspensão e/ou Impedimento de Licitante 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.
- 11.12.4. 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
- a.1) O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando 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.
- 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 prevista no §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, formalmente pelo Conselho de Contabilidade e pelo diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidura, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

#### Onde:

ILG = índice de liquidez geral

ILC = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral

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

$$ILC = (AC) / (PC) \geq 1 \quad AC = \text{ativo circulante}$$

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

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 quando a 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 bens para o 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, dispensada a apresentação do Balanço Patrimonial e Demonstração Contábil.
- 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 ir em vigor no dia da data de apresentação da proposta. Se a Comarca possuir mais de um Cartório Distribuidor, deverá ser apresentada Certidão de todos os Cartórios Distribuidores e a matriz. **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 públicas ou privadas, 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. Ac
- 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 mesma.
- 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 em vigor na 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. 124/2007, deverá apresentar o 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 habilitada.

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 algum impedimento, 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.

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 exigida.

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, e o licitante não poderá 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 a 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 continuação da sessão.

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 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 de irregularidades ou falta de 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 de

- 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 c
- 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, :
- 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 8.6
- 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 expresso
- 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 julga
- 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 estabele
- 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 qualqu
- 12.10. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidas na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo
- 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 atender **(empresas não optantes do simples), estabelecidas em Goiás, deverão registrar a proposta com preços desonerados do ICMS** conforme disposições do Art. 6º, Inc. XI prestações internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por órgãos da Administração Pública Estadual Direta e suas fundações e autarquias, ficando mantidc 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 situ lances, deverão conter, obrigatoriamente, além do preço normal de mercado dos produtos ou serviços ofertados (valor bruto), o preço resultante da isenção do ICMS **o 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 con
- 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 id 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 n
  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
  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 manifes
- 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 licit 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,
- 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 con
- 13.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necess
- 13.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a
- 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 na Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, situada na Quinta avenida, Quadra 71 n° 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia Go, ce
- 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. ( 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 forne
- 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, :
- 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,
- a) Parâmetros quantitativos: se o produto está de acordo com as informações da embalagem, como composição, rendimento, conteúdo e integridade do alimento e da emb
- b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do pi 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, **pela Gerência de Alimentação Escolar**, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e deverá
- 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**
- 14.9 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada 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 especifici
- 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 indir
- 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 ref
- 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

## 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 gênero alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acor
- 16.4. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos dc
- 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 contri
- 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 a:
- 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 presente 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 C
- 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 disp
- 16.14. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária e

## 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 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/
- 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 recur
- 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 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os dema
- 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
- 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 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 cc

## 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 p
  - 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 equihipóteses, 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") no Comprasnet.
  - 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
  - 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 su
- 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 document
- 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 docur
- 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 Pr
- 19.6. Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquele melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofe
- 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 penal
- 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 Cont
- 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
- 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 re



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](#)

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

## 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

## 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 cabe

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 incumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso nas condições estabelecidas neste Edital. O prazo da convocação poderá ser prorrogado, a critério da autoridade, se ocorrer 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

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 oport

## 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 F

b) Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantic

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 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 d

## 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 d

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 registrar

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 compromiss

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação

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 o

## 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 F

b) Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantic

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, de

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 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 gere 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

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 pode 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

**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 Informação.
- 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 site [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 junto ao SEAD.

**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 e devendo ser acompanhado por representante legal devidamente habilitado.
- 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 vencedor que não comparecer ao ato de assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 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 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 oferecido pelo autor da proposta vencedora.

**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, de acordo com o 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 irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 2º, da Lei Federal nº 10.192/01, contados da assinatura inicial do contrato.
- 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 com a fórmula abaixo:

$$R = PO \times [(IPCAN / IPCA0) - 1]$$

Onde:

R= parcela de reajuste

PO= preço inicial do contrato a que a proposta se referir

IPCAN= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA0 = 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. Este Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE ou bilateralmente por mútuo acordo entre as partes, atendida sempre a conveniência administrativa.
- 31.2 – De acordo com o art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, são motivos de rescisão do contrato:
- I – O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
  - II – O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
  - III – A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
  - IV – O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
  - V – A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.
  - VI – A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;
  - VII – O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
  - VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;
  - IX – A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
  - X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
  - XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
  - XII – Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratado;
  - XIII – A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no §1º do art. 6º;
  - XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem econômica ou de guerra, desde que autorizado e justificada, assegurando ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
  - XV – O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos pelo contratado e não liberados pelo contratado;
  - XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de aquisição de materiais e bens necessários à execução do contrato;
  - XVII – A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva a execução do contrato;
  - XVIII – Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

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

- 31.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa, na forma do artigo 77 do referido Diploma Legal.

**32. DO PAGAMENTO**

- 32.1. Imediatamente após a entrega dos produtos, a contratada deverá protocolizar a Nota Fiscal/Fatura correspondente no Conselho Escolar, sob pena de preclusão do direito de reclamar.
- 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.
- 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 Conselho Escolar.

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 disposto** 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 9.56

32.5. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária er

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**

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 regularizad

32.7. Os Conselhos Escolares **informados no Termo de Referência**, pagarão, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de

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

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 encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

EM = N x Vp x (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 deverá ser informado quando da assinatura do contrato.

### 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 trabalho e elementos de despesas específicas.

### 34. DAS PENALIDADES

34.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em ed dentro do prazo de validade de sua proposta:

I – não assinar o contrato ou a 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.

34.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cab

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário e

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

c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

34.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;

34.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

34.5. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o comprc descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

34.7. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicada de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

34.8. Não será aplicada multa se o atraso na prestação do serviço resultar de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

### 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 con 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 da

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, as

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 sc

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 con

36.8. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como não imp

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 prc 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 legi: 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 d

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

- 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
- 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, t
- 36.15. Fica vedado à CONTRATADA subcontratar e/ou transferir total ou parcialmente o compromisso assumido.
- 36.16. A SEDUC 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. A Secretária de Estado da Educação compete ANULAR este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e REVOGAR o certame por cons Decreto Estadual nº 9.666/2020) e Decreto Federal nº 10.024/2019;
- 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 ressarcid 9.666/2020).
- 37.20. Havendo indícios de conluio entre as licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a SEDUC deverá promover a apuração quanto à responsabilidade dos licitantes env
- 37.21. Para as questões resultantes deste instrumento, fica eleito o foro de Goiânia- GO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a
- 37.22. Para obter informações com a área responsável pela elaboração do Termo de Referência, bem como sanar questionamentos a respeito do processo, enviar e-mail par

### 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 Contratual

**ANEXO IV** – Declaração de atendimento ao Inc. V, Art.27 da Lei Federal nº 8.666/93 e Inc, XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal de 1988

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

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

Goiânia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2023

**Elisa Gonçalves Pereira Caixeta**  
Pregoeiro/Seduc

### 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 ater Escolares das Unidades Escolares jurisdicionados a Coordenação Regional de Educação de Goiânia, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidade:

Nº da ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - LESTE
01	19	52035182	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JOAQUIM EDSON DE CAMARGO
02	42	52034941	COLÉGIO ESTADUAL DOM FERNANDO I
03	50	52069915	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS DO SETOR PALMITO
04	54	52033600	COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR WILMAR GONÇALVES DA SILVA
05	59	52070999	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JUVENAL JOSÉ PEDROSO
06	91	52033465	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL IRMÃ GABRIELA
07	99	52034933	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM FERNANDO GOMES DOS SANTOS II
08	155	52035271	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS MIRIAM BENCHIMOL FERREIRA
09	242	52035115	ESCOLA ESTADUAL JARDIM NOVO MUNDO
10	247	52034860	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CHICO MENDES
11	301	52107671	COLÉGIO ESTADUAL AGENOR CARDOSO DE OLIVEIRA
Nº da ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - SUL
12	11	52080390	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL ARCO-ÍRIS
13	37	52034917	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM ABEL - SETOR PEDRO LUDOVICO
14	43	52033554	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - MAJOR OSCAR ALVELOS
15	83	52033562	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PEDRO XAVIER TEIXEIRA
16	86	52033457	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - UNIDADE HUGO DE CARVALHO RAMOS
17	105	52035247	COLÉGIO ESTADUAL MENINO JESUS
18	132	52069885	CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO INSTITUTO PESTALOZZI
19	157	52035379	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PARQUE SANTA CRUZ
20	162	52033953	COLÉGIO ESTADUAL ANTÔNIO OLIVEIRA DA SILVA
21	241	52033368	COLÉGIO ESTADUAL CORA CORALINA
22	249	52035662	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL VISCONDE DE MAUÁ

23	264	52089401	COLÉGIO ESTADUAL SENADOR ONOFRE QUINAN
----	-----	----------	--

## 1. 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 nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas.

2.2 Promover o fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar cuja finalidade é a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, junto as Unidades FNDE. Para atender o calendário escolar do ano de 2024.

Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - LESTE
01	19	52035182	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JOAQUIM EDSON DE CAMARGO
02	42	52034941	COLÉGIO ESTADUAL DOM FERNANDO I
03	50	52069915	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS DO SETOR PALMITO
04	54	52033600	COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR WILMAR GONÇALVES DA SILVA
05	59	52070999	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JUVENAL JOSÉ PEDROSO
06	91	52033465	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL IRMÃ GABRIELA
07	99	52034933	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM FERNANDO GOMES DOS SANTOS II
08	155	52035271	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS MIRIAM BENCHIMOL FERREIRA
09	242	52035115	ESCOLA ESTADUAL JARDIM NOVO MUNDO
10	247	52034860	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CHICO MENDES
11	301	52107671	COLÉGIO ESTADUAL AGENOR CARDOSO DE OLIVEIRA
Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - SUL
12	11	52080390	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL ARCO-ÍRIS
13	37	52034917	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM ABEL - SETOR PEDRO LUDOVICO
14	43	52033554	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - MAJOR OSCAR ALVELOS
15	83	52033562	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PEDRO XAVIER TEIXEIRA
16	86	52033457	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - UNIDADE HUGO DE CARVALHO RAMOS
17	105	52035247	COLÉGIO ESTADUAL MENINO JESUS
18	132	52069885	CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO INSTITUTO PESTALOZZI
19	157	52035379	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PARQUE SANTA CRUZ
20	162	52033953	COLÉGIO ESTADUAL ANTÔNIO OLIVEIRA DA SILVA
21	241	52033368	COLÉGIO ESTADUAL CORA CORALINA
22	249	52035662	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL VISCONDE DE MAUÁ
23	264	52089401	COLÉGIO ESTADUAL SENADOR ONOFRE QUINAN

## 2. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS

Tesouro Federal FNDE e Tesouro Estadual TE.

## 3. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E VALORES

### 4.1 LOTE 1 – PANIFICADOS - DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	AMERICANO 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 deve ser de fabricação nacional.
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 deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
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 e sal. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
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 contanto a partir da data de fabricação.
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. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto 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. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto 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 deve ser de fabricação nacional. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto 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 e cor de fabricação nacional. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto 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 deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
10	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. O prazo de validade do produto deve ser de 7 dias após receber o produto.
11	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. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
12	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 deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
13	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 de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deve ser de 24 horas contanto a partir da data de fabricação.
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de milho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em embalagens individuais 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 a partir da data de fabricação.
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.

## VALOR ESTIMADO DO LOTE 01

## 4.2 LOTE 2 – PANIFICADOS – COTA RESERVADA (ME E EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	AMERICANO 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 partir da data de fabricação.
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 de
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 contando a partir da data de fabricação.
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 horas contando a partir da data de fabricação.
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. 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. 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 massa 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. Sal 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 adoçado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade
10	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, validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.
11	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. deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após a fabricação.
12	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
13	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 de 50 g a 100 g. O prazo de validade
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de milho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em esta forma 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 e deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.

## VALOR ESTIMADO DO LOTE 02

## 4.3 LOTE 3 – AÇOUGUE – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeadada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito 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 validade do produto para entrega 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.
2	KG	CALABRESA	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituras e picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. 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 não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente e sem odor. 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 não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (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 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 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 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 não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
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 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 não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
7	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.
8	KG	CARNE SUÍNA (LONBO)	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.
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, 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.
10	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.
11	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 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.
12	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, 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.
13	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.
14	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.
15	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.
16	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 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.
17	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 poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.

## VALOR ESTIMADO DO LOTE 03

## 4.4 LOTE 4- AÇOUGUE - COTA RESERVADA (ME E EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito 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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
2	KG	CALABRESA	Linguíça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas e esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente e impermeável. 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (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 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 o prazo 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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
7	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
8	KG	CARNE SUÍNA (LONBO)	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, 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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
10	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
11	KG	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
12	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades. 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
13	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
14	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
15	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguíça 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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
16	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 característicos. 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
17	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 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 o prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.

## VALOR ESTIMADO DO LOTE 04

## 4.5 LOTE 5 - SECOS E MOLHADOS – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.
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 característicos, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalado em fardos e embalado em embalagem secundária. A validade deverá constar na embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem for de vidro.
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
4	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.
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnea, 12% de gordura e 5% de carboidratos. Embalagem: Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.
6	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.
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, impermeável 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 prazo inferior a 3 meses no ato da entrega.
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
9	UNIDADE	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: lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 800 gramas. Validade: 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos para o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes e em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans. Embalagem: 100g. Validade: 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
13	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
14	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 lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.



		(SUCCO) VÁRIOS SABORES	
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalagem em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A
17	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 validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
18	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	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 validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade
19	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 e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
20	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 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 de entrega na unidade requisitante
21	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
22	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	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. 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
23	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	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 validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
24	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, 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
25	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, 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
26	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
27	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
28	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecido com vitaminas e minerais, 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, informações nutricionais, número de 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 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
29	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 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
30	PCT	GOIABADA	Doce massa, sabor goiabada cascão, prazo validade 12, aplicação: sobremesa, 30g cada unidade. 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
31	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
32	unidade	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio). 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
33	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio). 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
34	UNIDADE	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 de entrega na unidade requisitante
35	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, integridade e consumo com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
36	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. 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 deve ser entregue na unidade requisitante
37	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 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
38	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, 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
39	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, 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
40	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional e validade. O produto deverá ser entregue 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
41	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. 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 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
42	UNIDADE	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 de 100 mg por 100 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
43	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, 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
44	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 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
45	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto dentro da embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
46	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 validade, 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
47	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 hermético. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
48	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, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.
49	KG	POLPA DE FRUTAS – VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Minis 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 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
50	UNIDADE	POLPA DE FRUTAS – VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Minis 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 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
51	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 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
52	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. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
53	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados com água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
54	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 fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante
55	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. 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

56	UNIDADE	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 de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de <b>400 g</b> . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
57	PCT	SAL	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 e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
58	KG	SALSICHA	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 validade e quantidade do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas.
59	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 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.
60	UNIDADE	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 e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto na unidade requisitante.
61	UNIDADE	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 validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

**VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 05**

#### 4.6 LOTE 6 - SECOS E MOLHADOS COTA RESERVADA (ME E EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.
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 característicos, livre de impurezas, livre 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 de 500 g. 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.
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
4	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.
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnica, 12% de gordura e 5% de carboidratos, livre de impurezas, livre 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 de 500 g. 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 3 dias, após a data de entrega na unidade requisitante.
6	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.
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. 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.
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
9	UNIDADE	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 de polietileno atóxico, resistente, 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.
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 800 gramas. Validade: 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, livre de impurezas, livre de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes. 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.
12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans. 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 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
13	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
14	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 lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade: 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
17	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 validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
18	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	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 validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
19	PCT	FARINHA DE AVEIA	De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
20	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
21	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	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 e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
22	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 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.
23	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	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 validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
24	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, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
25	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, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
26	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
27	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	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 validade e quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
28	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
29	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 validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
30	PCT	GOIABADA	Doce massa, sabor goiabada cascão, prazo validade 12, aplicação: sobremesa, 30g cada unidade. 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.
31	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.
32	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sort). 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.
33	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sort). 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.
34	UNIDADE	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 de entrega na unidade requisitante.

35	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo <b>500 ml</b> , reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegra número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínim
36	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 n 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 deve
37	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 dac validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 mes
38	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	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, proce produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 me
39	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	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, proce produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de <b>500 g</b> . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 m
40	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, comp entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. <b>500 g</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a
41	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 rachadura: 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 a kg
42	UNIDADE	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 i os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. <b>Embalagem plástica de 1 kg</b> . O produ
43	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, pro produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 me
44	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, prc produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 me
45	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto dr de entrega na unidade requisitante
46	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 iden quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 m
47	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 h partir da data de entrega na unidade requisitante
48	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 externam quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.
49	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 Minis 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 i 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 apresent
50	UNIDADE	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 Minis 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 i 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 apresente
51	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 resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de
52	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 Agríc (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 devei
53	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratat entrega na unidade requisitante
54	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 r do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a pa
55	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. Em 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 p
56	UNIDADE	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 de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de <b>400 g</b> . O produto deverá apresentar validade mínima d
57	PCT	SAL	Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de v: produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unida
58	KG	SALSICHA	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 carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem est
59	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
60	UNIDADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações n agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do pro
61	UNIDADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutr polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data

VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 06

## 4.7 LOTE 7 – HORTIFRUIT – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
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 sujid
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 prejudiqui umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aprox
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação
4	KG	ABOBRIINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer f
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondiciona
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acond
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondici
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, i
9	KG	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicion
10	KG	BANANA NANICA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicion
11	KG	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicion
12	KG	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicion
13	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondi
14	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, sujid
15	KG	BERINJELA	Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesi
16	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:
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em sac
18	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 oriu resistente.
19	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, tam transparente e resistente.
20	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e trans

21	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organoléptica
22	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 plástico atóxico, transparente e resistente.
23	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
24	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.
25	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
26	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.
27	KG	MAÇA	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
28	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.
29	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 e pragas. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
30	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 e sabor característicos.
31	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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estar livre de sujidades.
32	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 esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades.
33	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 livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estar livre de sujidades.
34	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 pragas.
35	BANDEJA C/5 ESPIGA/ 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 embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar livres de pragas e doenças.
36	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar livres de pragas e doenças.
37	KG	PERA	PERA: 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
38	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 pragas e doenças.
39	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpidez e sem pragas e doenças.
40	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 e pragas. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entradas com folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.
41	MAÇO	RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica, perfurações e cortes.
42	KG	TOMATE	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação adequado para o consumo.
43	KG	UVA	Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não e
44	KG	VAGEM	Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 07</b>			

**4.8 LOTE 8 – HORTIFRUIT - COTA RESERVADA (ME E EPP)**

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO
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.
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 a qualidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 120g.
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação adequado para o consumo.
4	KG	ABOBRIHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer frescas e firmes.
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, livres de pragas e doenças.
9	KG / DZ	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
10	KG / DZ	BANANA NANICA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
11	KG / DZ	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
12	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 embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
13	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
14	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 e pragas.
15	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 e pragas.
16	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 pragas e doenças.
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
18	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. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
19	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 uniformes. Acondicionada em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
20	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. Acondicionado em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos.
21	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organoléptica
22	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 plástico atóxico, transparente e resistente.
23	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
24	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.
25	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
26	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.
27	KG	MAÇA	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
28	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.
29	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 e pragas. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
30	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 e sabor característicos.
31	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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estar livre de sujidades.
32	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 esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades.
33	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 livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estar livre de sujidades.

34	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
35	BANDEJA C/5 ESPIGA/ 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 e sujidades.
36	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar
37	KG	PERA	PERA: 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
38	KG	PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Liv
39	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpi
40	KG	REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e integras, não espigada. Sem rachaduras, manchas 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. Entr
41	MAÇO	RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes
42	KG	TOMATE	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de ma
43	KG	UVA	Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não e
44	KG	VAGEM	Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de m: consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE 8</b>			

<b>VALOR TOTAL DOS LOTES: 01, 02, 03, 04, 05, 06 07 e 08</b>	<b>R\$ 5.456,813,35</b>
--	-------------------------

4.6 O valor apresentado compreende todas as despesas concernentes ao objeto desta aquisição, tais como: transporte, mão de obra, impostos, encargos sociais, trabalhista: 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 d

4.8 Os produtos supramencionados, objeto do Termo de Referência, devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras. Além das especificações constantes des

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

5.1 Tendo em vista que a licitação não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, mas sim com cota reservada à estas.

#### 5. 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 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

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**

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 (**NOME DO CONSELHO**), pagará, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualifi

#### 6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

7.1 As despesas decorrentes do presente, correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2024.

#### 7. 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 comp que fique comprovada a capacidade de fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) da quantidade estimada dos itens. Admitir-se ao somatório dos quantitativos con

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 dad

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, empresa a qualificação técnica profissional e/ou operacional para executar o objeto.

#### 8. 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/o

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

9.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessá

9.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a p

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

#### 9. 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)** cronograma de entrega;

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

#### REGIÃO LESTE

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA
19	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JOAQUIM EDSON DE CAMARGO	Rua Santiago Pç Jardim da Inf. s/n, QD 232, Jd. N. Mundo Goiânia – GO CEP: 74. 705 – 330
42	COLÉGIO ESTADUAL DOM FERNANDO I	Rua João Crisostomo Rosa Qd. 01 Lt. 19, Residencial Sonho Dourado
50	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS DO SETOR PALMITO	Av. Cristóvão Colombo s/nº Q. 136 Lt. 16 Jardim Novo Mundo, Goiânia - GO

54	COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR WILMAR GONÇALVES DA SILVA	RUA 13 QD.25 LT.01- Vila Morais
59	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JUVENAL JOSÉ PEDROSO	Rua 7, Frente, nº S/N, Quadra J1, Lote 19, Setor Vila Pedroso, Goiânia - GO
91	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL IRMÃ GABRIELA	Av. Planalto s/n - Conjunto Riviera - Goiânia/Go
99	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM FERNANDO GOMES DOS SANTOS II	Rua 218 Qd. 30 Jardim Dom Fernando II – Goiânia – GO
155	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS MIRIAM BENCHIMOL FERREIRA	Rua JL-4 Q. 9 L. 9 Jardim Lageado - Goiânia GO
242	ESCOLA ESTADUAL JARDIM NOVO MUNDO	Rua: Cristóvão Colombo, qd. 113, Jd. novo Mundo, Goiânia - GO, CEP: 74705130
247	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CHICO MENDES	Rua Uruguai Esq. c/ Rua do Mercado, s/n, qd Área, It 3, Vila Maria Luiza, 74720-280, Goiã
301	COLÉGIO ESTADUAL AGENOR CARDOSO DE OLIVEIRA	Av Uruguaiana qd 32 n 2, Jd Novo Mundo

**REGIÃO SUL**

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIA
11	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL ARCO-ÍRIS	Av. Dom Fernando, Qd. IC, Lote 01 ao 04, Chácara do Governador, Goiânia-GO	x
37	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM ABEL - SETOR PEDRO LUDOVICO	Rua 1041, S/N, Setor Pedro Ludovico	x
43	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - MAJOR OSCAR ALVELOS	RUA 2011 UNIDADE 201 PARQUE TEHENEU - GOIÂNIA - GO	x
83	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PEDRO XAVIER TEIXEIRA	Alameda Couto Magalhaes esq. com T63, Setor Pedro Ludovico, Goiânia - Go	x
86	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - UNIDADE HUGO DE CARVALHO RAMOS	Avenida E S/N QD. B11 LT 1/24, Jardim Goiás, GOIÂNIA - GO	x
105	COLÉGIO ESTADUAL MENINO JESUS	Alameda Contorno, 174 - Parque das Laranjeiras - Goiânia-GO	
132	CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO INSTITUTO PESTALOZZI	Rua 1.041, Qd. 88 LT 02 S/N, Setor Pedro Ludovico- Goiânia- GO	x
157	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PARQUE SANTA CRUZ	Prof. Alfredo de castro, qd. Mixta 1 14,S/N- Parque Santa Cruz CEP-74.680-365	x
162	COLÉGIO ESTADUAL ANTÔNIO OLIVEIRA DA SILVA	Rua Anacá Qd 214 A /Setor Parque Amazônia /Goiânia-Goiás/CEP 74840690	
241	COLÉGIO ESTADUAL CORA CORALINA	RUA NR4, com N2, S/Nº - VILA REDENÇÃO- GOIÂNIA-GO- CEP:74845-770	
249	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL VISCONDE DE MAUÁ	RUA 1007 N 422 SETOR PEDRO LUDOVICO	x
264	COLÉGIO ESTADUAL SENADOR ONOFRE QUINAN	Rua 1051, It. 38 (Esq C 1032 Sn), Goiânia, GO, 74893-670	x

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 feriado; 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 posterior 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

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 e 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, sob pena de preclusão do direito ao recebimento pelo se

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

10.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma e

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,

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 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 de

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

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.

**10. 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 na Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, situada na Quinta avenida, Quadra 71 nº 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia Go, ce

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. (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 forne

11.5 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, e

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,

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

b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do p 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, pela Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e

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 c

11.9 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada 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.

**11. 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 especifica

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 indireta

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

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,

**12. 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 acordo;
- 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 Edital;
- 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;
- 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 o Edital;
- 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;
- 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 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 9.566/2017;
- 13.14 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária e manutenção de extratos.

**13. DAS PENALIDADES**

14.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e dentro do prazo de validade de sua proposta:

I – não assinar o contrato ou a 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.

14.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, a pagar:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário e

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

c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

14.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;

14.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

14.5. As sanções descritas neste Edital, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido e descumprirem as obrigações, inclusive quando descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

14.6. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicada de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

14.7. Não será aplicada multa se o atraso na prestação do serviço resultar de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

**14. 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 Edital;

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 resultante de atos omissivos 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 fato observado e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**15. 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 do Município.

**16. 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 do Município.



**17. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

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

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 com a fórmula abaixo:

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

Onde:

R= parcela de reajuste

PO= 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.

**18. 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 contrata 8.666/93;

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

**19. 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 ENICLEIA CRISTIANA MORAIS, Coordenador (a), em 29/11/2023, às 17:05, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Dec



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verifi DF8FB4DE.

**ANEXO II – MINUTA DA ATA**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/202**

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 022/2023**

**COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/**

**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO SRP - MENOR PRE**

**PROCESSO Nº 2023.0000.609.0240**

**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

Aos XX dias do mês de XXX de XXXX, pelo presente instrumento, à COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA, ÓRGÃO GERENCIADOR desta Ata de Registro EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA, ENICLEIA CRISTIANA MORAIS, brasileira, divorciada, Coordenadora Regional de Educação de Goiânia, RG nº 4029514–SSP/GO e CPF/MF sob o nº 86 2002, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e de forma suplementar, pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, pelo Decreto Estadual nº Lei Complementar nº 117/2015, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais normas vigentes à matéria e p quando da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 022/2023-SEDUC-GO (tipo menor preço por lote) e e homologação pela Secretária de Estado da Educação, publicada nc 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 no Termo de Referência, denominada Região Leste e Sul, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas.(Processo 2023.0000.

**LOTE XX  
FORNECEDOR:  
CNPJ:**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01					
Total Geral do Lote				R\$	

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual Constitui objeto do Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro ( PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares, localizados no município de **Goiânia**, denominadas Região Leste e Sul, conf apresentada(s) pela(s) licitante(s) vencedora(s) do(s) lote(s)\_\_\_\_\_.

Parágrafo 1º – O objeto desta Ata deve seguir todas as condições e especificações constantes no Termo de Referência que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta a autos do Processo nº **2023.0000.609.0240** que a originou.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

Parágrafo 1º – **A presente Ata de Registro de Preços terá o período de vigência de 12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura e eficácia a partir da publicação no 23 da Lei Estadual nº 17.928/2012. Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que se efetue

Parágrafo 2º – Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis.

Parágrafo 3º – A Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DA QUANTIDADE POR ÓRGÃO PARTICIPE E DA UTILIZAÇÃO DA ATA

Parágrafo 1º – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 12 (doze) meses, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não comprovada a vantagem.

Parágrafo 2º – Os órgãos e as entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

Parágrafo 3º – Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou

Parágrafo 4º – A liberação da participação na Ata de Registro de Preços resultante de licitações promovidas pelo Estado de Goiás, para órgãos e entidades não participa Registro de Preços.

Parágrafo 5º – A Ata de Registro de Preços será assinada pela autoridade competente e pelos adjudicatários, vinculando-se este último ao cumprimento de todas as condições do contrato.

#### CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO

Parágrafo 1º - O fornecimento objeto da Ata será formalizada por Instrumento Contratual e deverá seguir as características, prazos de entrega e locais constantes no Anexo I

Parágrafo 2º - A fornecedora deverá manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

#### CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO E DO FATURAMENTO

Parágrafo 1º - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme 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

Parágrafo 2º - O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária

Parágrafo 3º - O pagamento será efetuado pelo Conselho Escolar, contendo o número do processo, a descrição individualizada dos itens com os seus valores unitário e total,

Parágrafo 4º - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizada

Parágrafo 5º - Os Conselhos Escolares, pagarão, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas

Parágrafo 6º - Ocorrendo atraso no pagamento em que a contratada não tenha de alguma forma para tal concorrido, ela fará jus à compensação financeira devida, desde que comprovados os atrasos 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 = Número 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.

Parágrafo 7º - O pagamento da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado ao cumprimento dos critérios de recebimento e será exigida a comprovação de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista

Parágrafo 8º - A fornecedora deverá manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

Parágrafo 9º - O valor mensal a ser pago à Contratada deverá considerar todo o período compreendido entre o primeiro e o último dia do mês, conforme estabelecido no Edital

Parágrafo 10º - Estarão incluídos no valor total do pagamento todos os tributos, salários, encargos sociais, trabalhistas e fiscais e quaisquer outros ônus que porventura incidirem sobre o objeto.

#### CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

Parágrafo 1º – Os órgãos participantes do Registro de Preços deverão, quando da necessidade da contratação, recorrer ao ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preços

Parágrafo 2º – A contratação com o FORNECEDOR registrado, após a indicação pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio de Instrumento (conforme Minuta constante no Anexo III do Edital), podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que ocorra motivo justificado.

Parágrafo 3º – A recusa injustificada do FORNECEDOR registrado em assinar o contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas no Edital do Registro de Preços.

Parágrafo 4º – 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 observada a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019.

Parágrafo 5º – Como condição para celebração do contrato e durante a vigência contratual, o FORNECEDOR registrado deverá manter as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas

Parágrafo 6º - Cada Órgão Participe será responsável pela efetivação da contratação advinda da presente Ata, respeitando a minuta contratual constante no Anexo III do Edital

Parágrafo 7º – Cabe ao órgão Participe indicar o gestor do contrato.

Parágrafo 8º – Todos os encargos decorrentes de possíveis contratos, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias ou quaisquer outras, serão de exclusiva responsabilidade do contratado

Parágrafo 9º – Os contratos advindos da Ata de Registro de Preços seguem todas as obrigações previstas na Lei Federal nº 8.666/1993 e na Lei Estadual nº 17.928/2012.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DA PROPONENTE

Parágrafo 1º - A Proponente terá o seu registro de preço cancelado pela COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA quando:

I. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II. Não retirar o instrumento de contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV. Estiverem presentes razões de interesse público, devidamente justificadas.

V. Por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

Parágrafo 2º - A proponente poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, por intermédio de processo administrativo específico, na ocorrência de fato superveniente devidamente comprovados.

Parágrafo 3º - O cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA

Parágrafo 4º - A Administração, se julgar conveniente, poderá optar por realizar um procedimento licitatório específico para a contratação do objeto da ata.

**CLÁUSULA OITAVA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

Parágrafo 1º - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, mediante justificativa da autoridade competente, exceto quanto aos acréscimos de quantitativos, obedece

Parágrafo 2º - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços o

Parágrafo 3º - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUC/ I. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II. Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido.

Parágrafo 4º - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, em razão desse fato, comprovar, mediante requerimento, a sua impossi

I. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação c

Parágrafo 5º - Não havendo êxito nas negociações, o CONSELHO ESCOLAR procederá a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção

**CLÁUSULA NONA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DO GERENCIAMENTO DA ATA**

Parágrafo 1º – Caberá ao ÓRGÃO GERENCIADOR a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços e, ainda, o seguinte:

I - gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedec

II - conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro

III - realizar, quando necessário, prévia reunião com licitantes, visando informá-los das peculiaridades do objeto do Sistema de Registro de Preços e coordenar, com os órgão:

IV – buscar, quando necessário, informações junto ao mercado, quanto às características técnicas do objeto a ser registrado;

V – garantir que a adesão de órgãos não participantes não ultrapasse os quantitativos previstos no Decreto.

Parágrafo 2º – O Gestor responsável em gerir esta Ata de Registro de Preços será servidor responsável da **COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA**, especialm

**CLÁUSULA DÉCIMA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Parágrafo 1º – Esta Ata, durante sua vigência de 12 (doze) meses, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participa vantagem.

Parágrafo 2º – Os órgãos e as entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso desta Ata, deverão manifestar seu interesse junto à unidad a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

Parágrafo 3º – A liberação da participação na Ata de Registro de Preços resultante de licitações promovidas pelo Estado de Goiás, para órgãos e entidades não participa Registro de Preços.

Parágrafo 4º – A Ata de Registro de Preços será assinada pela autoridade competente e pelos adjudicatários, vinculando-se este último ao cumprimento de todas as conc contrato.

Parágrafo 5º – Cabe ao órgão participe indicar o gestor do contrato, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da Lei Federal n. 8.666/93, compete:

I - tomar conhecimento da Ata de Registros de Preços, inclusive das respectivas alterações, porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto

II – promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos realizada;

III - assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, infor

IV - zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas e, também, em cláusulas contratuais;

V - informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em edital, firmadas na Ata de Registro de Pre contrato para fornecimento ou prestação de serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES A CONTRATADA**

Parágrafo 1º – Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as

Parágrafo 2º – A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, dir

Parágrafo 3º – A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no t

Parágrafo 4º – Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

Parágrafo 5º – A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIM

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS PENALIDADES**

Parágrafo 1º. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previs convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I – não assinar o contrato ou a 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 mantiver 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 2º. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominaçãoe máximos:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário e

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

c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

34.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;

Parágrafo 3º. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

Parágrafo 4º. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

Parágrafo 5º. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicada de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

Parágrafo 6º. Não será aplicada multa se o atraso na prestação do serviço resultar de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DO FORO

Parágrafo 1º - Qualquer disputa ou controvérsia relativa à interpretação ou execução deste ajuste, ou de qualquer forma oriunda ou associada a ele, no tocante a direitos e de conciliação ou mediação), deverá ser resolvida de forma definitiva por arbitragem, nos termos das normas de regência da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA AD

Parágrafo 2º - CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM) será composta por Procuradores do Estado, Procuradores da Assembleia Legislativa número ímpar maior ou igual a 3 (três) integrantes (árbitros), cujo sorteio se dará na forma do art. 14 da Lei Complementar Estadual nº 114, de 24 de julho de 2018, sem pre

Parágrafo 3º - A sede da arbitragem e da prolação da sentença será preferencialmente a cidade de Goiânia.

Parágrafo 4º - O idioma será a Língua Portuguesa.

Parágrafo 5º - A arbitragem será exclusivamente de direito, aplicando-se as normas integrantes do ordenamento jurídico ao mérito do litígio.

Parágrafo 6º - Aplicar-se-á ao processo o rito previsto nas normas de regência (incluso o seu Regimento Interno) da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018 e na Lei Estadual nº 13.800, de 18 de janeiro de 2001, constituindo a sentença título executivo vinculante entre as partes.

Parágrafo 7º - A sentença será de acesso público, a ser disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Procuradoria-Geral do Estado, ressalvadas as hipóteses de sigilo previstas

Parágrafo 8º - As partes elegem o Foro da Comarca de GOIÂNIA, para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. A eventual prorrogação da MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM), e não implica e nem deverá ser interpretada como renúncia à arbitragem, nem afetará a existência, validade e eficácia da sentença. E, por as partes estarem ajustadas e compromissadas, assinam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, em MUNICÍPIO/CIDADE, \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_

Coordenador (a) Regional de Educação de Goiânia  
Órgão Gerenciador

Pelo FORNECEDOR (ES):

Nome Representante Legal  
EMPRESA  
CNPJ:

#### ANEXO III - MINUTA CONTRATUAL

Contrato nº \_\_\_\_\_ que celebram o CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, e a empresa \_\_\_\_\_, para os fins que espe

#### DAS PARTES:

#### CONTRATANTE

O PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Qd. \_\_\_\_\_ Setor \_\_\_\_\_ MUNICÍPIO/CIDADE - GC  
Portaria de Posse/Nomeação do Cargo nº \_\_\_\_/2023, **FULANO DE TAL XXXX** nacionalidade XXX, estado civil XX, profissão XX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, d

#### CONTRATADA

\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no  
\_\_\_\_\_, inscrito (s) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

#### 1. CLAUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 – O presente contrato decorre do **Pregão Eletrônico SRP nº 022/2023**, aberto em xx.xx/2023, na forma da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, do Decreto Estadual nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 003/2009 e conforme Termo de Homologação de \_\_\_\_/\_\_\_\_/2023, constante no Processo nº 2023.0000.609.0240, o qual faz parte do presente contrato, independentemente de transcrição.

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 – 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 de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada **Região Leste e Sul**, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades.

#### LOTE XX

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01					
		<b>Valor total geral:</b>			<b>R\$</b>

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

2.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no quantitativo do objeto contratado 8.666/93;

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

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser **novos e originais** não sendo aceito em hipótese alguns produtos reaproveitados e/

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

3.3 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

3.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessá

3.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a p

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

### 4. CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1. As entregas estão previstas para serem realizadas parceladamente de forma **DIÁRIA e SEMANAL**, conforme item 10. do Termo de Referência.

4.2. As quantidades serão definidas conforme a demanda das Unidades Escolares, que encaminharão um Cronograma de entrega;

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

#### REGIÃO LESTE

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA
19	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JOAQUIM EDSON DE CAMARGO	Rua Santiago Pç Jardim da Inf. s/n, QD 232, Jd. N. Mundo Goiânia – GO CEP: 74. 705 – 330
42	COLÉGIO ESTADUAL DOM FERNANDO I	Rua João Crisostomo Rosa Qd. 01 Lt. 19, Residencial Sonho Dourado
50	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS DO SETOR PALMITO	Av. Cristóvão Colombo s/nº Q. 136 Lt. 16 Jardim Novo Mundo, Goiânia - GO
54	COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR WILMAR GONÇALVES DA SILVA	RUA 13 QD.25 LT.01- Vila Morais
59	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL JUVENAL JOSÉ PEDROSO	Rua 7, Frente, nº S/N, Quadra J1, Lote 19, Setor Vila Pedroso, Goiânia - GO
91	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL IRMÃ GABRIELA	Av. Planalto s/n - Conjunto Riviera - Goiânia/Go
99	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM FERNANDO GOMES DOS SANTOS II	Rua 218 Qd. 30 Jardim Dom Fernando II – Goiânia – GO
155	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS MIRIAM BENCHIMOL FERREIRA	Rua JL-4 Q. 9 L. 9 Jardim Lageado - Goiânia GO
242	ESCOLA ESTADUAL JARDIM NOVO MUNDO	Rua: Cristóvão Colombo, qd. 113, Jd. novo Mundo, Goiânia - GO, CEP: 74705130
247	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CHICO MENDES	Rua Uruguai Esq. c/ Rua do Mercado, s/n, qd Área, It 3, Vila Maria Luiza, 74720-280, Goiã
301	COLÉGIO ESTADUAL AGENOR CARDOSO DE OLIVEIRA	Av Uruguiana qd 32 n 2, Jd Novo Mundo

#### REGIÃO SUL

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIA
11	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL ARCO-ÍRIS	Av. Dom Fernando, Qd. IC, Lote 01 ao 04, Chácara do Governador, Goiânia-GO	x
37	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL DOM ABEL - SETOR PEDRO LUDOVICO	Rua 1041, S/N, Setor Pedro Ludovico	x
43	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - MAJOR OSCAR ALVELOS	RUA 2011 UNIDADE 201 PARQUE TEHENEU - GOIÂNIA - GO	x
83	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PEDRO XAVIER TEIXEIRA	Alameda Couto Magalhaes esq. com T63, Setor Pedro Ludovico, Goiânia - Go	x
86	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS - UNIDADE HUGO DE CARVALHO RAMOS	Avenida E S/N QD. B11 LT 1/24, Jardim Goiás, GOIÂNIA - GO	x
105	COLÉGIO ESTADUAL MENINO JESUS	Alameda Contorno, 174 - Parque das Laranjeiras - Goiânia-GO	
132	CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO INSTITUTO PESTALOZZI	Rua 1.041, Qd. 88 LT 02 S/N, Setor Pedro Ludovico- Goiânia- GO	x
157	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PARQUE SANTA CRUZ	Prof. Alfredo de castro, qd. Mixta 1 14,S/N- Parque Santa Cruz CEP-74.680-365	x
162	COLÉGIO ESTADUAL ANTÔNIO OLIVEIRA DA SILVA	Rua Anacá Qd 214 A /Setor Parque Amazônia /Goiânia-Goiás/CEP 74840690	
241	COLÉGIO ESTADUAL CÔRA CÔRALINA	RUA NR4, com N2, S/Nº - VILA REDENÇÃO- GOIÂNIA-GO- CEP:74845-770	
249	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL VISCONDE DE MAUÁ	RUA 1007 N 422 SETOR PEDRO LUDOVICO	x
264	COLÉGIO ESTADUAL SENADOR ONOFRE QUINAN	Rua 1051, It. 38 (Esq C 1032 Sn), Goiânia, GO, 74893-670	x

4.3 A entrega dos produtos deverá ocorrer no horário comercial, conforme especificado na tabela do item 4.3, de **segunda a sexta feira, EXCETO finais de semana e** contratantes e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo atesto do ato;

4.4 O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posterior **preferência em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) e sob refrigeração, quando necessário, em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridad**

4.5 A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega d subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

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

4.7 A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;

4.8 Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues, sob pena de preclusão do direito ao recebimento pelo ser

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

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

4.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a

4.12 Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;

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

4.14 Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, j

4.15 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 i 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 d

- 4.16 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
- 4.17 No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não entenderem as especificações do edital
- 4.18 Responsabilizar-se pela procedência, qualidade e entrega dos produtos.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 5.1. 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 O

## 6. CLÁUSULA SEXTA – DA ASSINATURA DO CONTRATO

- 6.1. Homologada a licitação a empresa vencedora será convocada para assinar o Contrato, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados de sua convocação (que poderá ser re motivo justificado, nos termos do art. 64, §1º, da Lei Federal n.º 8.666/1993.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 7.1. 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
- 7.2 A publicação da portaria será feita pelo presidente do conselho nos mesmos moldes da atual portaria da Comissão Especial de Licitação;
- 7.3 A fiscalização que trata esse item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que res Administração ou de seus agentes e preposto, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8666/93.
- 7.4 O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR

- 8.1. O valor total deste Contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme valores unitários constante no Termo de Homologação do Pregão E
- 8.2. Nos preços acima, estão inclusos todos os impostos, seguros, despesas, custos e encargos devidos em razão da execução deste contrato.

## 9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

- 9.1. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pela execução do objeto deste instrumento, os valores constantes da cláusula segunda deste contrato, mediante a a) correspondente a(s) Ordem(ns) de Fornecimento efetivamente cumprida(s).
- a) 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 dispor** 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 9.56
- b) O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em ir
- c) 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** :
- d) Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- e) O Conselho Escolar (**NOME DO CONSELHO**), pagará, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualific
- 9.2. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) ao(s) fornecimento(s) deverão ser protocolizadas na sede administrativa do **CONTRATANTE** devidamente acompanhadas do relatório de l
- 9.3. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) à(s) compra(s) deverá(ão) atender as exigências dos órgãos de fiscalização inclusive quanto ao prazo de autorização para emissão e a compra(s), observadas as condições e cláusulas deste contrato, emitido pela Unidade Beneficiária, com a descrição e quantitativo do item, conforme o solicitado na ordem i tipo de licitação, valor unitário e total de cada item.
- 9.4. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) à(s) Ordem de Fornecimento(s) será(ão) objeto de conferência e aprovação no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de sua respecti
- 9.5. As contas serão pagas até o 30º (trigésimo) dia após a efetiva entrega dos produtos, objeto do presente instrumento, mediante a apresentação da(s) respectiva(s) fat ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto estadual nº 9.561/2019.
- 9.6. A Contratada deverá informar na correspondente Nota Fiscal/Fatura seus dados bancários para a realização do respectivo pagamento.
- 9.7. Ocorrendo atraso no pagamento, a contratada fará jus à compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo
- EM = N x Vp x (I/365)** onde:
- EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso do pagamento;
- N = Número 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.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES

### 10.1. DA CONTRATADA

- 10.1.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especific
- 10.1.2. A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e in
- 10.1.3. 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 r
- 10.1.4. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;
- 10.1.5. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO,

### 10.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.2.1. 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;
- 10.2 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;
- 10.3 Efetuar o recebimento dos gênero alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acor
- 10.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos dc
- 10.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contr
- 10.6 Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.
- 10.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.
- 10.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

- 10.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com a:
- 10.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 10.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.
- 10.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa
- 10.13 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 disp 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 9.56
- 10.14 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária e

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1. Ficar impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em ed dentro do prazo de validade de sua proposta:

- I – não assinar o contrato ou a 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.

11.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cab

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário e
- b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;
- c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

11.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;

11.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

11.5. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromi

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

11.7. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicada de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

11.8. Não será aplicada multa se o atraso na prestação do serviço resultar de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE DE PREÇOS

12.1. Os valores contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 2º, da Lei Federal nº 10.192/01, contados da assinatura inicia

12.2. 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 com a fórmula abaixo:

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

Onde:

R= parcela de reajuste

P0= 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.

#### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 – Este Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE ou bilateralmente por mútuo acordo entre as partes, atendida sempre a conveniência admin

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

- I – O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II – O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- III – A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV – O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
- V – A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.
- VI – A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorp
- VII – O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;
- IX – A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- XII – Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordin
- XIII – A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no §1º do art. 6
- XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbaçã do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, n situação;



XV – O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de

XVII – A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva a execução do contrato;

XVIII – Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penas cabíveis;

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

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa, na forma do artigo 77 do referido Diploma Legal.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

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

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1 - Caberá ao CONTRATANTE providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal,

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO

16.1- Este contrato guarda conformidade com o Edital de Pregão Eletrônico SRP nº 022/2023, vinculando-se ao Processo nº 2023.0000.609.0240 e a proposta da Contratada

#### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO REGISTRO E FORO

17.1 – O presente contrato será objeto de oportuna apreciação junto ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado de Goiás.

17.2 - Aos casos omissos deverão ser aplicados os seguintes diplomas legais: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Estadual nº 17.928/2012, Decretos e as disposições de Direito Privado.

17.3 – Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital do Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios acaso surgidos em decorrência do presente instrumento. E por estarem acordes, assinam este instrumento os representantes das partes e as testemunhas, em três vias de igual teor e forma para que se alcance os jurídicos e deseje

CONSELHO ESCOLAR \_\_\_\_\_, em MUNICÍPIO/CIDADE, \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_

**CONTRATANTE:**

\_\_\_\_\_  
Presidente do Conselho Escolar

\_\_\_\_\_  
Unidade Escolar

**CONTRATADA:**

**TESTEMUNHAS:**

1 \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

2 \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INC. V, ART. 27 DA LEI FEDERAL Nº 8.666/93 E INC. XXXIII, AI**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no. 8.666/93, da não-realização, no estabelecimento, de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho por menores de 16 (seis)

Local, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo

**Todos os campos são de preenchimento obrigatório**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Banco: Agência: (nome/nº)

Conta Corrente:

Dados do Signatário – para assinatura do contrato

Nome: Cargo:

Nacionalidade: Identidade: CPF:

LOTE XX

Item do Produto/Marca	Especificações	Unidade	Quantidade	Preço Unitário <b>COM ICMS</b> (R\$)	Preço Total <b>COM ICMS</b> (R\$)	Preço Unitário <b>SEM ICMS</b> (R\$)	Preço Total <b>SEM ICMS</b> (R\$)
-----------------------	----------------	---------	------------	--------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Valor Total da Proposta **COM ICMS** (por extenso):Valor Total da Proposta **SEM ICMS** (por extenso):

Convênio ICMS? Sim – ( ) Não – ( )

**- Informar, no que couber, a alíquota do ICMS.**

- Observar as exigências constantes da Cláusula 11 do Edital.

- Declaro que a validade da proposta é de **120 (Cento e Vinte) dias** corridos, a contar da data de abertura da licitação.- Declaro que nesta Proposta de Preços observou-se a aplicação do inciso XCI do artigo 6º do Anexo IX do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás (RCE), rev pelo artigo 3º do Decreto Estadual nº 7.569/2012, que trata da isenção do ICMS nas operações e prestação internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por da Administração Pública Estadual, ficando mantido o crédito (**Convênio ICMS 26/03**).

- Declaro que nesta Proposta de Preços estão inclusos todos os demais tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos e direitos indiretos, embalagens, seguro, frete destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente aquisição e/ou serviço e que estou de acordo com todas as pertinentes à matéria.

- Declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da l e seus Anexos.

**DATAR E ASSINAR****ANEXO VI****RELAÇÃO DE DOCUMENTOS QUE PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS PELA APRESENTAÇÃO DO CERTIFI**

A licitante poderá apresentar o CRC em substituição aos documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira, conforme listad

**1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

1.1 – Documentos Pessoais (cópias autenticadas válidas):

1.1.1 – Sociedade Empresarial Limitada, Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI, Microempreendedor Individual – MEI, Microempresa - ME, ou Empres Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cadastral da Receita Federal – CNPJ da (s) empresa (s) sócia (s) quotista (s) e o procurador (es). Sc

1.1.2 – Empresa de Sociedade Anônima: Cédula de Identidade, CPF de todos os Diretores e Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cada cadastrada.

1.2 – Ato constitutivo (estatuto ou contrato social) em vigor e suas respectivas alterações, devidamente registrado na Junta Comercial do domicílio do interessado.

1.2.1 – Sendo o interessado, Sociedade Comercial, Instituto, Cooperativa ou Sociedade anônima: apresentar a ata de eleição de seus administradores, na forma legal;

1.2.2 – Sendo o interessado, Empresário Individual: apresentar Requerimento do Empresário, expedido pela Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da Repú

1.2.3 – Sendo o interessado Micro Empreendedor Individual – MEI: apresentar Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual, expedido pela Receita Federal;

1.2.4 – Sendo o interessado, Sociedade Civil (Sociedade Simples): apresentar a inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

1.3 – Ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando o interessado for empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento

1.4 – Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade empresarial assim o exigir (Ex.: ANEEL, ANATEL, Vigilância Sar

1.5 – Certidão Simplificada ou Termo de Enquadramento do ano vigente, comprovando a condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP (em atenção pela Junta Comercial do domicílio do interessado, caso cumpra os requisitos legais para esse enquadramento, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Brasil, expedido no ano vigente.

**2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA**

- 2.1 – Balanço Patrimonial (Termo de abertura, ativo, passivo, Demonstrativo do Resultado do Exercício – DRE e Termo de Encerramento do livro diário) do último exercício sc
- 2.1.1 – Os documentos acima deverão estar registrados na Junta Comercial ou em cartório (quando a Lei permitir), do domicílio do interessado, apresentados paginados, contador responsável (em atenção ao Ofício-Circular nº 116/2007-DNRC);
- 2.1.2 – É vedada a substituição do Balanço Patrimonial por balancetes ou balanços provisórios;
- 2.1.3 – No envio do Balanço Patrimonial, quando da renovação ou atualização, deverá ser preenchido e enviado o formulário que se encontra disponível no Site: “compra Empresa e o Contador, com reconhecimento de firma de ambos. Os valores do “Formulário de Dados Patrimoniais” deverão estar em conformidade com as demonstrações sociais. É de total responsabilidade da empresa as informações enviadas, inclusive passível de penalidades caso os dados não sejam verídicos.
- 2.2 – Em observância à legislação pertinente aquele interessado que se encontra obrigado a realizar a escrituração contábil na forma digital, deverá apresentar cópia impressa dos seguintes documentos: Recibo de Entrega, Termo de abertura, ativo, passivo, Demonstrativo do Resultado do Exercício – DRE e Termo de Encerramento do último exercício sc
- 2.3 – Sendo o interessado um Micro Empreendedor Individual – MEI, empresa enquadrada como Microempresa – ME ou empresa de Pequeno Porte – EPP e optar por representante (s) legal (is) que se encontra no Site: “comprasnet.go.gov.br” ícone Cadastro de Fornecedor, Declaração de Isenção do Balanço Patrimonial, de acordo com a Lei nº 12.741/2012.
- “Art. 2º- A Na habilitação em licitações referentes a fornecimento de bens para pronta entrega ou locação de materiais, não será exigida de microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial, demonstrativo do resultado do exercício, balanço provisório, balanço de abertura e balanço de encerramento, desde que o interessado apresente declaração de isenção do balanço patrimonial, de acordo com a Lei nº 12.741/2012.”
- 2.4 – Certidão Negativa de falência ou concordata expedida por Cartório de Distribuidor de Ações e Falência e Concordata do domicílio da empresa.

### 3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (CERTIDÃO NEGATIVA)

- 3.1 – Prova de regularidade para com a Fazenda do Estado de Goiás, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de Goiás (Certidão de Débito Inscrito em Dívida Ativa – Dívida Ativa do Estado de Goiás);
- 3.2 – Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do interessado;
- 3.3 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (emitida com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02.10.2014), expedida pela Receita Federal (Certidão de Débito Inscrito em Dívida Ativa – Dívida Ativa da União);
- 3.4 – Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal – CEF (Certificado da Regularidade do FGTS – CRFGTS);
- 3.5 – Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);
- 3.6 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o código de tributação de fato;
- 3.7 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o código de tributação de fato.

#### Notas:

- 1) Caso seja apresentado o Certificado de Regularidade Cadastral - CRC, emitido pelo Cadastro de Fornecedores da Gerência de Aquisições Corporativas da SEAD, este assegurado à licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular na própria sessão.
- 2) A licitante que não tenha apresentado o balanço, nos termos do item 3 acima para a consecução do CRC, dever também apresentá-lo para análise.

GOIÂNIA, 27 de novembro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRA BATISTA LAGO, Gerente**, em 04/12/2023, às 12:03, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ELISA GONCALVES PEREIRA CAIXETA, Pregoeiro (a)**, em 04/12/2023, às 12:03, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **54289527** e o código CRC **EE5A8CBD**.

GERÊNCIA DE LICITAÇÃO  
QUINTA AVENIDA 212 Qd.71 Lt.S/L, S/N - Bairro SETOR LESTE VILA NOVA - GOIÂNIA - GO - CEP 74643-030.



Referência: Processo nº 202300006090240



SEI 54289527