

Senhor Licitante,

Visando futura comunicação entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO** e as empresas interessadas, vimos solicitar de Vossa Senhoria o preenchimento do recibo de retirada e interesse neste edital, com remessa posterior à Comissão Permanente de Licitação, pelo e-mail licitacaoparana2021@gmail.com

O não preenchimento e envio deste recibo poderá eximir a Comissão Permanente de Licitação de informar às empresas não participantes de eventuais retificações ocorridas neste instrumento convocatório, bem como quaisquer outras informações adicionais.

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2021

Objeto: **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisções de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO.**, conforme descrição contida no Anexo I do Edital de Licitação nº 006/2021.

Razão Social:	
CNPJ nº:	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone/Fax:	
Pessoa para contato:	

Recebemos, nesta data, por meio do acesso à página <http://www.parana.to.gov.br> cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____ - _____, de _____ de 2021.

Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2021

Regido pelo Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto 3.555 de 08 de agosto de 2.000, subsidiariamente Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006.

Objeto

Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO.

SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO CERTAME

Data: **08/06/2021**

Horário: 09h00min (horário de Brasília)

A participação neste pregão eletrônico ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico e digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta inicial de preços, a partir da data da liberação do Edital até o horário da abertura da sessão pública.

Endereço Eletrônico

www.bnc.org.br

Pregoeiro (a) e
Equipe de Apoio

Erley Félix Santana
Francys Hayner Fernandes de França
Édipo Matheus Macedo Benevides
Thales de Miletto Lino Tocantins
(Decreto/ nº 019, de 04/01/2021 – publicada no Placar da Prefeitura Municipal Paranã-TO)
Comissão Permanente de Licitação
Praça da Bandeira, nº 246 / Centro
Fone/Fax: (63) 3371-1038
E-mail: licitacaoparana2021@gmail.com

PREÂMBULO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO torna público que realizará o Pregão Eletrônico nº 006/2021, do tipo **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**, adotando o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, para contratar o objeto descrito no Anexo I do presente edital. A sessão pública será realizada em **08 de junho de 2021**, às **09:00h** (horário de Brasília), na Prefeitura Municipal de Paranã, na sala da Comissão Permanente de Licitação, situada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã-TO, CEP: 77360-000, por meio do sítio www.bnc.gov.br

Esta licitação, autorizada no Processo nº 035/2021, será Regido pelo Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto 3.555 de 08 de agosto de 2.000, subsidiariamente Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelas condições constantes neste Edital.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO**, conforme especificações constantes no Termo de Referência, que integra este Edital – Anexo I.

1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no BNC e as especificações constantes do Anexo I deste Edital prevalecerão às últimas.

1.3. São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II A – MODELO DE ELABORAÇÃO DE PROPOSTA

ANEXO II B – MODELO DECLARAÇÃO – ART. 7º, CONSTITUIÇÃO FEDERAL

ANEXO II C – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

ANEXO II D – MODELO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO II E – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

ANEXO II F – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGADOR DE PESSOAL EM SITUAÇÃO DEGRADANTE OU FORÇADA

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. A licitante deverá credenciar-se no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.bnc.gov.br, observado o seguinte:

- a) O credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;
- b) A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso;

- c) O credenciamento da licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 2.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 2.3. A licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **CONCOMITAMENTE COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 3.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 3.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 3.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 3.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 3.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 3.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 3.8. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, a licitante deverá consignar, em campo adequado do sistema eletrônico, o valor unitário e total de cada item cotado, já inclusos os tributos, fretes, tarifas, materiais e quaisquer despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo deslocamento ou qualquer outra despesa necessária para o cumprimento do serviço.
- a) Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta de preços ou, incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, com esse teor, sob qualquer título, devendo o objeto desta licitação ser fornecido ao município sem ônus adicionais.
- b) É vedada a indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos, inclusive variações salariais.

- 3.9. A proposta de preços deverá ser formulada de acordo com o Anexo II do Edital e as especificações detalhadas do objeto ofertado, as quantidades, os valores unitários e totais, bem como os prazos de validade, de garantia e execução, no que for aplicável, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
- a)** A proposta de preços deverá conter ainda especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência e informações que julgarem pertinentes. **As empresas que simplesmente informarem na descrição “Conforme Edital” na descrição do item, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.**
- 3.10. Não será aceita oferta do objeto com especificações diferentes das indicadas nos anexos deste Edital.
- 3.11. A licitante deverá observar em sua proposta de preços as especificações do objeto ofertado, evitando a simples cópia do teor das especificações constantes do Anexo I do Edital - Termo de Referência.
- 3.12. A proposta deverá conter os preços unitários, subtotais e totais, em reais, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, sob pena de serem arredondados para baixo.
- 3.13. Não serão aceitos preços que ofereçam vantagens baseadas nas ofertas dos demais concorrentes, os excessivos ou os inexecutáveis;
- 3.14. O ônus da prova da exequibilidade do preço incumbe ao autor da proposta, no prazo de 24 horas contados da intimação.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 4.1. No dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) abrirá a sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, no sítio www.bnc.gov.br.
- 4.2. A comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 4.3. As propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.
- 4.4. A licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando exclusivamente responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios pela inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.**

5. DA CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS

- 5.1. Após a abertura da sessão, o(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, registrando no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E CRITÉRIOS DE DESEMPATE

- 6.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 6.2. Na formulação de lances, deverão ser observados os seguintes aspectos:
- a) As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados os preços em reais ao limite de até 02 (duas) casas decimais, o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste

Edital;

- b) A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema;
 - c) Lances iguais serão ordenados por ordem cronológica de registro no sistema, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiramente.
- 6.3. Durante a sessão pública deste pregão, as licitantes serão informadas em tempo real do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.
- 6.4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.5. Nesta fase, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance de valor considerado inexequível.
- 6.6. A etapa de lances será encerrada por decisão do(a) Pregoeiro(a) mediante aviso de fechamento iminente.
- 6.7. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão deste pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.bnc.gov.br.
- 6.9. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 6.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
- 6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os proponentes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.15. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço
- 6.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria Executiva de Gestão da Prefeitura Municipal de Paranã.
- 6.17. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.18. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.19. Durante o transcurso da sessão pública, os proponentes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do proponente.
- 6.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema

eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances.

- 6.21. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor preço mensal.
- 6.22. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.23. O Critério de julgamento adotado será o menor preço mensal, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.24. Caso o proponente não apresente lances, concorrerá com a valor da sua proposta.
- 6.25. Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 05(cinco) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para: Comissão Permanente de Licitação – CPL Praça da Bandeira Nº 246, Setor Centro, Paranã TO. CEP: 77.360-000 Fone: (63) 3371-1038 E-mail: licitacaoparana2021@gmail.com Horário: 07h00 às 12h00.
- 6.26. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 6.25.
- 6.27. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.
- 6.28. Se a proposta ou o lance de menor preço por item não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor valor.
- 6.29. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço estimado por item para a contratação.
- 6.30. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor valor.
- 6.31. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja a valor de referência definido pela administração pública.
- 6.32. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - a) A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - b) O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, **se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

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

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 7.1. O critério de julgamento será o de **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**.
- 7.2. O(a) Pregoeiro(a) fará o julgamento das Propostas de Preços decidindo sobre a aceitação dos preços obtidos, além de verificar se o objeto ofertado atende às especificações contidas no Edital e no Termo de Referência.
- 7.3. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos, o(a) Pregoeiro(a) divulgará o resultado de julgamento das propostas comerciais, sagrando-se vencedora aquela que ofertar o **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**. A proposta deverá apresentar valor unitário do item e total.
- 7.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
 - a) Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu

ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

- 8.8. A proposta de preços deverá ser redigida em língua portuguesa, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, formulada em conformidade com o modelo constante no Anexo II-A do Edital e condições estabelecidas no Anexo I, e dela deverão constar:
- Identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários e indicação de endereço eletrônico (*e-mail*);
 - Descrição clara do objeto cotado, de acordo com as especificações do Anexo I do Edital – Termo de Referência;
 - Indicação única de valor, com duas casas decimais, conforme o lance final respectivo;
 - A proposta de preços deverá conter ainda especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência além de informações que julgarem pertinentes.
 - As empresas que simplesmente informarem na descrição do objeto: “Conforme Edital”, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.**
- 8.9. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos, sem prejuízo da eventual possibilidade de prorrogação do prazo de validade.
- 8.10. Para garantir a integridade da documentação e da proposta, recomenda-se que contenham índice e folhas numeradas e timbradas com o nome, logotipo ou logomarca da licitante.
- 8.11. O desconto proposto no lance final será fixo e irrecorrível e nele deverão estar incluídos os tributos, fretes e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto.
- 8.12. Será recusada a proposta de preço que apresentar valor unitário para o item cotado superior ao estabelecido no Anexo I do Edital – Termo de Referência.**
- 8.13. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie expressamente na proposta à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 8.14. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista nesta licitação, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 8.15. Se a proposta não for aceitável, se a licitante deixar de enviá-la ou não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração daquela que atenda aos requisitos deste Edital.
- 8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.2. Para fins de habilitação **DEVERÃO** ser apresentados ainda dos documentos abaixo:
- RG do proponente proprietário ou preposto com procuração devidamente reconhecida em**

cartório dando poderes ao preposto para agir em nome da empresa com fins licitatórios e/ou assinatura de contrato;

- b) **Registro comercial**, no caso de empresa individual;
- c) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;
- d) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** ou, se for o caso, Certidão de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- e) **Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove que a licitante forneceu ou está fornecendo a contento objeto(s) compatível(is) com o licitado;
- f) **BALANÇO PATRIMONIAL** do último exercício social que comprovem a boa situação financeira da empresa, **vedada** a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante;

I. Para as empresas criadas no exercício em curso, apresentar a fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrada ou autenticada na Junta Comercial do Estado da Sede ou Domicílio da licitante;

II. Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem no Balanço Patrimonial os Índices de Liquidez Geral - ILG, Solvência Geral – ISG e Liquidez Corrente – ILC igual ou maior que **01 (um)**, ou que atendam ao descrito no inciso “III” desta alínea. O cálculo dos índices acima será feito em conformidade com as seguintes equações:

III. As empresas que apresentarem resultado menor que **01 (um)** em qualquer dos

Liquidez Corrente (LC) = **Ativo Circulante / Passivo Circulante**

Liquidez Geral (LG) = **Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo**

Solvência Geral (SG) = **Ativo Total / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo**

índices referidos acima, quando de suas habilitações, deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração e a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo à razão de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma dos §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei 8.666/93, como exigência imprescindível para sua classificação podendo, ainda, ser solicitada prestação de garantia na forma do § 1º, do Art. 56, do mesmo diploma legal, para fins de contratação.

- g) *Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)*, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.
- h) *Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal/1988*(trabalho de menores de idade, observada a Lei nº 9.854/1999), conforme o modelo do Anexo II – B, do Edital;
- i) *Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação*, conforme o modelo do Anexo II – C, do Edital;
- j) *Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte*, para aquelas

que desejarem usufruir do tratamento;

k) *Declaração de elaboração independente de proposta*, conforme o modelo do Anexo II – D, do Edital;

l) *Declaração de não emprego de trabalho forçado ou degradante*, conforme o modelo do Anexo II – F, do Edital.

9.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a contar do momento em que se declarar o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.5. A licitante que apresentar documentação em desacordo com este Edital será inabilitada.

9.6. Será declarada vencedora a licitante que apresentar o **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA** e, por conseguinte, atender às exigências fixadas neste Edital.

10. DO ENCAMINHAMENTO DOS ORIGINAIS DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Após a finalização da sessão, a licitante vencedora deverá encaminhar **PROPOSTA REALINHADA ORIGINAL** e **CÓPIA AUTENTICADA DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da empresa, **NO PRAZO DE 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DO(A) PREGOEIRO(A), SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, situada Prefeitura Municipal de Paranã - TO, localizada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã - TO, CEP: 77.360-000, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação, a serem enviados via **SEDEX**, com postagem dentro do prazo mencionado.

a) A apresentação ou envio dos documentos de habilitação, autenticados, e a proposta realinhada não serão dispensados em hipótese alguma, sob pena de desclassificação por descumprimento das exigências editalícias e outras penalidades previstas pelo retardamento dos trabalhos licitatórios.

10.2. Os envelopes deverão conter indicação em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 006/2021
ENVELOPE – PROPOSTA COMERCIAL E HABILITAÇÃO
PROPONENTE:

10.3 Os documentos enviados pelo sistema BNC não serão considerados documentos originais, mas sim para simples conferência e classificação da licitante, provisoriamente vencedora. O licitante que deixar de enviar os documentos autenticados, constantes no item 9.2 será desclassificado.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de, no mínimo, 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 11.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o(a) Pregoeiro(a) a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 11.3. O(a) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 11.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de até 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 11.5. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
- 11.6. Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 11.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.8. O resultado do recurso constará dos autos e será divulgado a todos os licitantes/interessados via sitio: www.parana.to.gov.br

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. A adjudicação do objeto à licitante vencedora ficará sujeita à homologação da autoridade competente.
- 12.2. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.
- 12.3. **Após adjudicação e homologação dos preços registrados será realizada a assinatura do Contrato nos termos da Minuta em anexo.**

13. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DO LICITANTE VENCEDOR

- 13.1. O Licitante vencedor ficará obrigado a:
 - a) Assinar em todas as vias o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da convocação, podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que solicitado expressamente e justificadamente pelo Licitante vencedor;
 - b) Devolver o Contrato no prazo estipulado na alínea “a”, deste item, via SEDEX, para o endereço constante no item 10.1;
 - c) É responsabilidade do Licitante vencedor providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto.
 - d) Entregar o objeto e/ou executar o serviço adjudicado no prazo estipulado e no local designado no Termo de Referência, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade de acordo com a requisição, endereço do fabricante e/ou do Fornecedor com o telefone do serviço de atendimento para eventual assistência técnica durante o prazo de garantia, quando e se for o caso;
 - e) O Licitante vencedor deverá garantir a qualidade dos produtos/serviços comprometendo-se a substituí-los ou refazê-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.
 - f) O Licitante vencedor, para a execução do objeto, estará obrigado a satisfazer todos os requisitos,

exigências e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- g) A Contratada deverá apresentar seus empregados convenientemente uniformizados e/ou com identificação mediante crachá, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) obrigatórios e necessários durante a jornada de trabalho;
- h) Comunicar ao município, imediatamente após o recebimento do pedido de fornecimento, os motivos que impossibilite o seu cumprimento, para que seja analisado pelo setor solicitante.
- i) Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados pelos seus funcionários aos bens móveis, imóveis, equipamentos e utensílios do município, após comunicação formal do Fiscal do Contrato.

14. DAS SANÇÕES

- 14.1. Nos termos do Art. 19, do Decreto nº 2.183/04, ficará impedido de licitar e contratar com Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, subsidiariamente, será descredenciado dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:
 - a) não assinar o Contrato, quando convocada e desde que dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - b) apresentar documentação falsa;
 - c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
 - d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
 - e) não mantiver a proposta;
 - f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - g) reputar-se inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
- 14.2. Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, de inexecução parcial ou de inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:
 - a) advertência;
 - b) multa de:
 - b.1) 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho por dia de atraso na entrega, até no máximo de 15% (quinze por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - b.2) caso o atraso previsto na alínea “a” seja motivado pela entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas deste Edital, somar-se-á àquela multa o valor equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho;
 - b.3) até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do empenho no caso de inexecução parcial do contrato ou de descumprimento de obrigação contratual;
 - b.4) 30% (trinta por cento) do valor do empenho no caso de inexecução total do contrato.
 - c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até dois anos;
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo período de até cinco anos.

- 14.3. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo município à contratada ou cobrado judicialmente.
- 14.4. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do subitem 16.2 poderão ser aplicadas, cumulativamente à pena de multa.
- 14.5. As penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 16.2 também poderão ser aplicadas à empresa contratada que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.
- 14.6. A recusa no recebimento da Notificação importará em confissão de todos os fatos a ela imputados, podendo o município proceder com a notificação extrajudicial.
- 14.7. As empresas participantes deste certame também estarão sujeitas às sanções previstas na Lei 12.486/13, CAPÍTULO III, em decorrência de ações previstas no Art. 5º, inciso IV e suas alíneas, podendo ser cumulativas ou não.

15. DO PAGAMENTO

- 15.1. Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento definitivo do objeto deste Edital e comprovada à manutenção das exigências da habilitação, será emitido atesto de conformidade da nota fiscal, procedendo ao pagamento diretamente em sua conta corrente em até 30 (trinta) dias, contado da data deste atesto.
- 15.2. A empresa contratada não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ diverso do registrado no Contrato.**
- 15.3. A nota fiscal/fatura apresentada em desacordo com o estabelecido neste Edital e seus anexos, na nota de empenho, no Contrato ou com qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento será devolvida à Contratada. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.
- 15.4. Na ocorrência de rejeição da nota fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem anterior passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 15.5. Para a efetivação do pagamento, a licitante vencedora deverá apresentar prova de regularidade nas mesmas condições exigidas na habilitação.
- 15.6. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.
- 15.7. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial da ata, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.
- 15.8. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

16. DOS RECURSOS FINANCEIROS

- 16.1. A despesa decorrente da prestação do serviço, correrá à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento do Fundo Municipal de Educação – Dotação Orçamentária: 12.122.0003.2051, 12.306.0019.2053, 12.361.0019.2054; Despesa nº 3.3.90.30.00; Fonte de Recurso – 20,10,202,20,200

17. DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

- 17.1. Ocorrendo atraso no pagamento e, desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma a contratada, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços-Disponibilidade Interna (IGP-DI), coluna 2, publicado pela Fundação Getúlio

Vargas, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

- 17.2. Caberá à empresa contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pela Contratante, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial decálculo, bem como demais documentos que justifiquem o aumento pleiteado.

18. DA ASSINATURA DO CONTRATO

- 18.1. Depois de homologado o resultado deste Edital, a Prefeitura Municipal de Paranã - TO convocará a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta, para assinatura do Contrato, que se dará em até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.
- a) O Licitante vencedor ficará obrigado assinar e devolver o Contrato no prazo mencionado acima, via SEDEX, quando a licitante vencedora tiver sede fora de Paranã/TO, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, situada na Prefeitura Municipal de Paranã - TO, **localizada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã - TO, CEP: 77.360-000, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação.**
- 18.2. É facultado à Administração, quando o Licitante vencedor não assinar o Contrato ou não retirar a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidos, convocar outra licitante, obedecida a ordem de classificação para assiná-lo, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta.

19. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 19.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão deste pregão, qualquer pessoa poderá impugnar este ato convocatório, mediante petição a ser encaminhada ao endereço eletrônico licitacaoparana2021@gmail.com
- 19.2. Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 2 (dois) dias úteis.
- 19.3. Acolhida a impugnação ao ato convocatório e, se houver alterações que influenciem na formulação de propostas, será designada nova data para a realização do certame.
- 19.4. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a) até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura, exclusivamente no endereço eletrônico licitacaoparana2021@gmail.com

20. DA VIGÊNCIA

- 20.1. O contrato terá sua vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, e sua eficácia será a partir de sua publicação em Diário Oficial.

21. DO ACOMPANHAMENTO

- 21.1. O município nomeará um fiscal titular e um suplente para executar a fiscalização do Contrato. As ocorrências e as deficiências serão registradas em relatório, cuja cópia será encaminhada à Contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 21.2. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva do Licitante vencedor, no que concerne à execução do objeto contratado.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 22.1. O Edital estará à disposição dos interessados na Comissão Permanente de Licitação, localizada na

Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã -TO, CEP: 77.360-000, nos dias úteis das 08h às 12h e na internet para *download* nos endereços eletrônicos: www.bnc.gov.br

- 22.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
- 22.3. Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.
- 22.4. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico.
- 22.5. Sem prejuízo das disposições contidas no Capítulo III da Lei nº 8.666/1993, o presente Edital e a proposta do licitante vencedor serão partes integrantes do Contrato.
- 22.6. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/1993, desde que haja interesse da Administração.
- 22.7. O(a) Pregoeiro(a) ou autoridade superior poderá promover diligências destinadas a elucidar ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, fixando prazos para atendimento.
- 22.8. O(a) Pregoeiro(a) ou autoridade superior poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.
- 22.9. As certidões e/ou declarações, disponíveis em sites de consulta pública, solicitadas para habilitação poderão ser conferidas de ofício pelo(a) Pregoeiro(a) no ato da sessão ainda que o licitante convocado não as coloque no montante exigido.
- 22.10. Toda comunicação oficial ocorrerá por e-mail, por meio do sistema BNC ou por publicação, nos termos da legislação.
- 22.11. Aplicam-se à execução e às omissões do presente Contrato a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas legais pertinentes.

Paraná/TO, 25 de maio de 2021.

Erley Félix de Santana
Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2021

ANEXO I DO EDITAL – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a contratação de empresa operadora de sistema de cartões, para aquisição de diversos gêneros alimentícios em geral, operada através da utilização de sistema via WEB próprio da Contratada, compreendendo orçamento dos alimentos através da rede de lojas e supermercados credenciadas pela Contratada para atender o fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO propiciando a Contratante gestão e controle das informações. A aquisição será por meio de processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico - SRP - Sistema de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A Administração Pública no intuito de concretização de seu fim essencial que é o bem-estar da coletividade deve guiar-se em suas atividades pelos denominados Princípios da Administração Pública. Tais princípios, à luz do “Caput” do artigo 37 da Constituição Federal de 1988, bem como de legislação infraconstitucional, norteiam todos os atos administrativos e, inclusive os procedimentos licitatórios, ademais, em resumo, visam impor aos atos de todo agente ou gestor público, a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, publicidade e eficiência, proporcionando, destarte, à coletividade administrada a transparência e a ampliação da credibilidade quanto à administração do patrimônio público.
- 2.2. A Administração direcionada ao ofício que lhe compete, objetivando concretizar os anseios populares, deve gerir os recursos e serviços públicos fundamentada em princípios e normas que atendam à moralidade e transparência, afinal, a “res” pública é do povo.
- 2.3. Finalmente, dentre os princípios elencados pelo artigo 37 da CF/88, evidencia-se o Eficiência o qual, num grau não inferior aos demais, vem ditar ao gestor público o dever de celeridade, eficácia, economicidade, efetividade e qualidade por ocasião da concretização de seus atos administrativos. O princípio da eficiência apresenta, na realidade, dois aspectos: pode ser considerado em relação ao modo de atuação do agente público, do qual se espera o melhor desempenho possível de suas atribuições, para lograr os melhores resultados e em relação ao modo de organizar, estruturar, disciplinar a Administração Pública, também com o mesmo objetivo de alcançar os melhores resultados na prestação do serviço público.
- 2.4. A Administração Pública baseada em modernos princípios de administração e pautada no princípio da eficiência de aplicação de seus recursos busca obter o melhor resultado com o menor dispêndio.
- 2.5. A contratação de empresa para o gerenciamento de manutenção por meio de sistema Via WEB, reduzirá os custos e proporcionará um melhor controle orçamentário e financeiro, como:
- Controle dos gastos públicos em tempo real;
 - Revisão efetuada segundo padrões pré-estabelecidos pela Contratante;
 - Minimiza immobilizações não programadas.
- 2.6. Desta forma, a economia a ser obtida pela Administração em relação à aquisição de gênero alimentício, poderá ser pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo mediante regular e adequado certame licitatório.

3. RESULTADOS ESPERADOS

- 3.1. Flexibilização no sistema de aquisições a ser realizadas pelo Fundo Municipal de Educação.
- 3.2. Obtenção de informações de todos os gastos em tempo real para tomada de decisões e relatórios Gerenciais.
- 3.3. Agilidade nos procedimentos de compra.
- 3.4. Redução de despesas operacionais e administrativas do Contratante.
- 3.5. Gerenciamento de todas as compras através de processo único.
- 3.6. Centralização de toda a atividade de compra do Contratante.
- 3.7. Apresentação via sistema eletrônico pela contratada de no mínimo três orçamentos para aprovação e aquisição de compras de gênero alimentício através da Cotação On-Line via sistema.
- 3.8. Transparência, gestão e negociação com a rede credenciada pela Contratante, com informações disponibilizadas no site.

4. DO ORÇAMENTO PRÉVIO

- 4.1. A cada compra, A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, orçamento prévio que deverá ser preparado de forma detalhada, abrangendo a marca a ser adquirida, bem como relatório com todo o histórico de compras realizado pelo Fundo Municipal de Educação. A CONTRATANTE poderá recusar o orçamento, pedir revisão, comprometendo-se a CONTRATADA a executar e fornecer o que for aprovado.
- 4.2. Deverá ser indicado, obrigatoriamente, no orçamento prévio, o prazo para aquisição dos materiais orçados.

5. CRONOGRAMA DE AQUISIÇÃO DOS MATERIAIS

- 5.1. Os materiais deverão sempre obedecer aos seguintes passos:
 - a) Orçamento prévio;
 - b) Ordem de fornecimento emitido pelo Gestor do Fundo Municipal de Educação.

6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

- 6.1. Registro informatizado dos dados de compras disponíveis para consulta via WEB em tempo real.
- 6.2. Sistema de gerenciamento integrado, oferecendo relatórios gerenciais de controle aquisição dos materiais adquiridos.
- 6.3. Sistema tecnológico integrado para viabilizar o pagamento das compras junto ao (s) fornecedor (es) credenciado (s).
- 6.4. Sistema tecnológico para processamento das informações via Web em tempo real pela Contratante e Rede Credenciada.
- 6.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar acesso para os Gestores e níveis de acesso para aprovadores no sistema, o qual possibilitará também a emissão e consulta de relatórios.
- 6.6. Informatização dos dados da compra, custos, identificação do produto da respectiva unidade organizacional, datas e horários, a serem alimentados por meio eletrônico em base gerencial de dados disponíveis, atualizados diariamente.
- 6.7. A Contratante deverá adquirir material de 1ª linha ou similares, diretamente de fornecedores credenciados, reduzindo custos com aquisição de materiais.
- 6.8. Processo de consolidação de dados e emissão de relatórios pela INTERNET, 24 (vinte e quatro) horas por dia.
- 6.9. Rede de fornecedores equipados para aceitar transações do sistema tecnológico da CONTRATADA.
- 6.10. Interface digital (fornecedor x cliente).
- 6.11. Orçamento eletrônico de no mínimo 03 (três) propostas possibilitando o arquivo impresso.
- 6.12. Data base dos históricos de orçamentos.
- 6.13. Planilha de custo por modelo / departamento.
- 6.14. Histórico de compra do Fundo Municipal, onde devem constar todos os dados do produto e da compra, etc.
- 6.15. Registro de garantias de produtos e data de validade.
- 6.16. Ferramenta on-line para avaliação e autorização de compra.
- 6.17. Relatório de custos por departamento.
- 6.18. A previsão de gastos para a despesa com alimentos do Fundo Municipal, durante 12 (doze) meses.

7. DA AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 7.1. Atender no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a toda e qualquer solicitações que venha a receber da Contratante.
- 7.2. Deverá informar ao Contratante via sistema o prazo de entrega.
- 7.3. O valor dos itens será informado quando for feita a elaboração dos orçamentos pelos fornecedores cadastrados no sistema via WEB, para análise e aprovação da compra pela Contratante.
- 7.4. Os materiais só poderão ser comprados após aprovação da Contratante.
- 7.5. Para efeito de efetivação das despesas bem como de sua aceitação, as empresas credenciadas onde forem feitas as compras deverão elaborar previamente, para análise da Contratante, um orçamento relativo a cada um dos materiais a serem adquiridos, que deverá ser disponibilizado, via eletrônica (Internet) e encaminhado por meio de fax ou e-mail, ao Contratante com detalhamento dos valores de todos os materiais pretendidos ser adquirido, tomando por base o preço no mercado local

8. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 8.1. A “CONTRATADA” emitirá, mensalmente, uma nota fiscal referente   presta o de serviços que apresentar  o valor consolidado dos gastos realizados pela compra dos alimentos em geral da “CONTRATANTE” no período na rede de estabelecimentos credenciados da “CONTRATADA” e a respectiva bem como o percentual das compras. O pagamento será de até 15 (quinze) dias, após emissão das notas fiscais. As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as legisla es Municipais, Estaduais e Federais pertinentes.
- 8.2. A “CONTRATADA” emitirá uma nota fiscal distinta para o Fundo Municipal ao valor referente   emissão dos cartões credenciados.
- 8.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o atesto a contento da nota fiscal por parte do fiscal do contrato designado pela administra o.
- 8.4. Para fins de conferência dos dados constantes da Nota Fiscal, a “CONTRATADA” disponibilizará acesso ao sistema de Controle de Compras   “CONTRATANTE”, o qual possibilitará emissão de relatórios que contenham, no mínimo, as seguintes informa es: extrato analítico/sint tico contendo todas as compras, individualmente discriminados por Fundo e Secretaria, apresentado data, hora e local.

9. DA EXECU O DAS COMPRAS

- 9.1. O atendimento das compras deverá ocorrer por intermédio de rede de estabelecimentos credenciados, disponibilizada pela empresa contratada, com aval da contratante.
- 9.2. Os quantitativos dos gêneros alimentícios do Fundo Municipal de Educa o, bem como suas características, estão discriminados neste termo de referência.
- 9.3. A empresa vencedora deverá credenciar no prazo máximo de 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato e manter, sob a pena de rescisão contratual, a rede de estabelecimentos de lojas, supermercados e demais comércios do ramo, devidamente equipados para aceitar as transa es do seu sistema, no mínimo no município de Paran .
- 9.4. **Os serviços contratados compreendem também:**
 - a) Aplicativos próprios da contratada totalmente elaborados em ambiente WEB, compatíveis com o sistema operacional de informática utilizado pela Contratante, que permitam capturar informa es das compras em rede credenciada própria através de sistema WEB, proporcionando controle total sobre as opera es de compras e assistência 24 horas identificando, gerando histórico detalhado e observando prazo para atendimento;
 - b) A empresa vencedora será responsável, às suas expensas, pelos custos de realiza o de todo o treinamento dos responsáveis pelas bases de gerenciamento, no que se referem   utiliza o dos sistemas de controle e planejamento, pelos usuários e pelos fornecedores abrangidos nesta especifica o;
 - c) A empresa vencedora deverá providenciar, sempre que solicitado pelo Fundo Municipal, o credenciamento de alguns novos estabelecimentos, caso o atendimento não esteja sendo considerado satisfatório ou ainda, caso o preço praticado pelas empresas constantes da rede credenciada não esteja dentro dos limites máximos estabelecidos neste Termo;
 - d) A licitante vencedora deverá credenciar junto ao Fundo Municipal um representante para prestar esclarecimentos e atender as reclama es que porventura surgirem durante a execu o do contrato;
 - e) A empresa vencedora deverá indicar telefones para contato fora dos horários normais de atendimento, inclusive finais de semana e feriados para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer, sendo um atendimento gratuito 24 (vinte e quatro) horas.

10. RELATÓRIOS

- 10.1. Os Relatórios disponibilizados pela CONTRATADA deverão conter, no mínimo, as seguintes informa es acumuladas a partir da contrata o dos serviços:
 - a) Histórico de compra – valor das compras, órgão que efetuou a compra, estabelecimento e ordenador de despesa.
 - b) Ordem de compra;
 - c) Comparativo do valor negociado na OS;
 - d) Orçamento eletrônico;
 - e) Registro de garantia de materiais;
 - f) Histórico dos orçamentos;
 - g) Histórico das compras;
 - h) Relatórios de custos por compra/departamento;
 - i) Compara o de orçamento para análise de histórico;
 - j) Cota o On-Line – transparência nos dados e informa es, velocidade na opera o, automatiza o do processo;

- k) Cadastro do ordenador de despesa;
 - l) Limites de valores por ordenador de despesa;
 - m) Relatório de inconsistência;
 - n) Relação de estabelecimentos de fornecedores credenciados;
 - o) Relatório de operação de compra;
 - p) Custos e quantidade por tipo de compra;
 - q) Pesquisa no sistema – garantia de produtos;
 - r) Pesquisa no sistema – preços de materiais;
- 10.2. Todos os relatórios devem ser gerados a partir de um período pré-estabelecido pelo gestor de compras, permitindo comparativos de desempenho e outras análises de gestão.
- 10.3. A aquisição de alimentos em geral – Auto Gestão, utilizando um site operacional de navegação, que propicia acompanhamento de todas as operações em andamento, avaliação dos orçamentos, bem como nova solicitação dos mesmos. O sistema deverá também, interagir com os usuários, gestores e prestadores de serviço, os níveis de acesso que forem determinadas pelo contratante.
- 10.4. Todo processo tem como objetivo a abertura de solicitação de compra e direcionamento de fornecedores, além de monitoramento das compras efetuado por equipes especializadas, onde as compras com valores estabelecidos pela Contratante terão seus orçamentos verificados e avaliados da liberação das mesmas.

11. ESTRUTURA DA REDE CREDENCIADA DE FORNECEDORES

- 11.1. A Contratante optará preferencialmente pela rede de estabelecimentos fornecedores que disponham dos seguintes requisitos mínimos:
- a) Possuir microcomputador, impressora e conexão à Internet;
 - b) Dispor de ferramenta atualizada para atendimento das compras da respectiva categoria de sua responsabilidade;
 - c) Os fornecedores deverão ser credenciados pela Contratada em 30 dias corridos a partir da solicitação pela Contratante;

12. DOS INSTRUMENTOS PERIFÉRICOS (CARTÕES) DESTINADOS A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

- 12.1. Cada cartão será de uso exclusivo para cada órgão, sendo responsabilidade da “CONTRATANTE” o monitoramento sobre os cartões e usuários do sistema;
- 12.2. O cartão destinado a cada Gestor permanecerá como propriedade exclusiva da “CONTRATADA”, devendo ser devolvido em caso de rescisão do presente contrato;
- 12.3. Na hipótese do crédito tornar-se insuficiente por motivos alheios à gestão (ocorrências operacionais não programadas, tarefas extras, entre outros), apenas o responsável pela gestão da compra do material, e devidamente autorizado pela Contratante, poderá realizar um crédito adicional somente para o período necessário;
- 12.4. Para as compras dos alimentos em geral, o sistema deverá imprimir no comprovante de transação as informações abaixo, independentemente de solicitação prévia do portador e sem custo adicional para a Contratante, indispensáveis à manutenção da segurança e controle do sistema:
- a) O nome do estabelecimento comercial onde foi efetivada a transação de compra de mercadorias ou serviços;
 - b) identificação do órgão adquirente;
 - c) o saldo remanescente do instrumento periférico do sistema destinado a cada órgão;
 - d) a data e hora da(s) transação (ões);
 - e) código de identificação dos órgãos;
 - f) tipo da mercadoria comprado;
 - g) quantidade de mercadorias comprados;
 - h) valor total da operação.
- 12.5. É de responsabilidade da “CONTRATANTE”, garantir que as informações digitadas no momento da transação na rede credenciada de estabelecimentos sejam verídicas. Caso haja enganos ou distorções a “CONTRATADA” deverá disponibilizar relatórios que possibilitem a identificação das anomalias, em tempo hábil de correção.

13. DO USO DOS CARTÕES DESTINADOS AOS ÓRGÃOS PARTICIPES.

- 13.1. Para utilização do cartão destinado ao Fundo Municipal, deverá o portador apresentá-lo ao estabelecimento credenciado onde através do equipamento da “CONTRATADA” será efetuada a identificação através do CNPJ,

bem como verificada a consistência dos valores das mercadorias, autorizados para aquisição definidos individualmente ao Fundo Municipal da “CONTRATANTE”, valor pretendido da compra e quantidade e tipo de mercadoria comprado.

- 13.2. Após a operação, o portador digitará a senha exclusiva do sistema para autorizá-la, recebendo um termo impresso pelo equipamento (comprovante de transação), contendo todas as informações referentes à compra de mercadorias realizada no referido estabelecimento, neste ato.
- 13.3. O portador deverá encaminhar o referido termo impresso às respectivas áreas definidas pela estrutura de gestão da “CONTRATANTE” e que serão amplamente divulgadas.
- 13.4. Em caso de danos involuntários ao cartão destinados ou ao equipamento da “CONTRATADA” instalado em sua rede de estabelecimentos credenciados, ou em situações de força maior (falta de energia elétrica, etc.), obriga-se a “CONTRATADA” a disponibilizar procedimento de compra contingencial, através de serviço de atendimento ao cliente disponível vinte e quatro horas por dia, sete dias por semana. Este, consiste na obtenção por telefone, por parte do estabelecimento credenciado, do número da autorização de compra a ser transcrito para um formulário específico da “CONTRATADA”, que garanta a manutenção das informações necessárias ao controle da “CONTRATANTE”, visando não prejudicar a continuidade das atividades.

14. DOS PREÇOS

- 14.1. Os valores pagos pelos gêneros alimentícios, na rede credenciada de estabelecimentos terão como limite o valor à vista.
- 14.2. Preço Total Estimado – O valor de R\$: **1.606.985,50 (um milhão seiscentos e seis mil novecentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos)**, será destinado ao pagamento do Fundo Municipal de Educação, para o período de doze meses.

16. IMPLANTAÇÃO

- 16.1. **CONTRATADA** deverá implantar o sistema em todas as bases operacionais no prazo máximo de 20 (vinte) dias, contados a partir da data da assinatura do contrato, conforme cronograma estimativo definido pela **CONTRATANTE** e compreendem as seguintes atividades:
 - a) Definição da logística da rede de fornecedores credenciados;
 - b) Preparação e distribuição dos equipamentos periféricos;
 - c) Fornecimento à **CONTRATANTE** dos dados cadastrais da rede de estabelecimentos credenciados;
 - d) Treinamento dos servidores e gestores.

17. SEGURANÇA NO FORNECIMENTO

- 17.1 No caso de falha dos equipamentos periféricos da rede credenciada, ou dos cartões, ou da ocorrência de situações adversas como falta de energia elétrica, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar procedimento contingencial através de serviço de atendimento ao cliente que consiste na obtenção, por telefone, por parte da rede credenciada, do número da autorização de serviço a ser transcrito para formulário específico da **CONTRATADA**, visando garantir a manutenção das informações necessárias ao controle e gestão das manutenções e não comprometer a continuidade das atividades operacionais da **CONTRATANTE**.

17.2. Níveis de Atendimento:

- Atendimento 24 horas, 7 dias por semana – SAC- Gratuito
- Atendimento Personalizado e Preferencial – Suporte

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. **A CONTRATANTE** procederá às vistorias nas dependências dos estabelecimentos para emissões de relatórios da estrutura física e equipamentos visando o credenciamento ou não das lojas e supermercados que fornecerão para o Fundo Municipal de Educação de Paranã/TO.
- 18.2. Manter informados mensalmente o Fundo Municipal de Educação sobre o repasse dos pagamentos feitos às Empresas Credenciadas.
- 18.3. O licitante habilitado deverá ainda apresentar um teste prático do sistema informatizado, em data a ser definida, como forma de comprovação de que o sistema informatizado possui as seguintes funcionalidades:
 - a) Uso do cartão para qualquer operação somente será possível após digitação de uma senha válida do usuário;
 - b) O bloqueio do uso do cartão para compra/usuário deverá ser em tempo real, a partir da base operacional, mediante rotina/senha específica;
 - c) A possibilidade da troca periódica ou validação de senha pessoal;
 - d) O cancelamento/alteração dos limites do cartão somente poderá ser feito por pessoa credenciada na base operacional da Contratante no sistema via WEB;

- e) Os cartões serão entregues   contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos.
18.4. Não será admitida a subcontrata o pela licitante vencedora na execu o do objeto.

19. RELA O DE COMPRAS

- 19.1. Consta no anexo I-A a rela o dos itens de gêneros alimentícios em geral pertencentes aos órgãos partícipes, sendo acrescidos   mesma os demais materiais que vierem a ser adquiridos por estes  rg os.

20. DA VIGÊNCIA

- 20.1. A Ata de Registro de Preço a ser firmada terá vigência no período de 12 (doze) meses.

ANEXO I-A

RELA O DE DIVERSOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

LOTE PERECÍVEIS 01-HORTIFRUTI					
ITEM	DESCRI�O	UND.	QTDADE FME	*PREÇO POR AQUISI�O	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ALHO De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolu�o de tamanho, cor e sabor t�picos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes � superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1000		
02	ABACATE De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conforma�o uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de matura�o tal que lhes permita suportar a manipula�o, o transporte e a conserva�o em condi�es adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes � superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Apresentar-se em início de matura�o.	KG	700		
03	ABACAXI PEROLA Fruto in natura, fresco, maduro, frutos do tamanho médio, aroma e sabor e acidez característicos da espécie. Tamanho uniforme, sem fermentos ou defeitos graves, firmes.	P�.	1500		

04	ABÓBORA – CABUTIÁ Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte. Sem deterioração. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1750		
05	ABOBRINHA VERDE De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1000		
06	AMEIXA Ameixa Nacional Roxa (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade).	KG	500		
07	BANANA – MAÇÃ De 1ª qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento (80% no mínimo), ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, pesando cerca de 90 a 100g.	KG	2500		
08	BANANA – MARMELO De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1500		
09	BANANA – PRATA De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1000		
10	BATATA – DOCE Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	500		
	BATATA INGLESA Características gerais: suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por				

11	quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2000		
12	BERINGELA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados/apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	500		
13	BETERRABA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados/apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1500		
14	BRÓCOLIS Com talos verdes, curtos e tenros, flores grandes bem fechadas cor azul esverdeada.	KG	500		
15	CARÁ Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	500		
16	CEBOLA – BRANCA Secas, limpas, graúdas, saudáveis, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	KG	1500		
17	CEBOLA – ROXA Secas, limpas, graúdas, saudáveis, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	KG	500		

18	<p>CENOURA</p> <p>De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	1500		
19	<p>CHUCHU</p> <p>De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados/apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	750		
20	<p>FOLHOSOS EM GERAL- Acelga, Alface, Agrião, Rúcula, Cheiro verde (coentro, cebolinha e salsa), Couve manteiga, Mostarda, Manjeriço e etc...</p> <p>Não estarem De primeira qualidade, suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sendo que cada deve apresentar sua característica própria, folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, sem danos por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Apresentar textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. O produto deverá apresentar registro no órgão competente.</p>	MÇ.	5000		
21	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>De primeira qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	KG	800		
22	<p>INHAME</p> <p>Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido</p>	PCT	500		
23	<p>JILÓ</p> <p>Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou</p>	KG	200		

	umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.				
24	<p>LARANJA PERA</p> <p>De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	KG	2500		
25	<p>LIMÃO TAITI</p> <p>De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	KG	500		
26	<p>MAÇA FUJI</p> <p>De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	KG	2500		
27	<p>MAMÃO – FORMOSA</p> <p>De primeira qualidade- Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e uniformidade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e</p>	KG	2000		

	sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
28	MANDIOCA Graúda, com casca firme, cor marrom, sem rachaduras ou perfurações, sem manchas. Polpa esbranquiçada, firme, sem manchas. Sabor e odor característicos, não aceito amargo ou outro não próprio.	KG	1500		
29	MANGA DOCE GRANDE SEM FIAPO De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	400		
30	MARACUJÁ De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	800		
31	MELANCIA De 1º qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso 10kg/unidade.	KG	3000		
32	MELÃO – AMARELO Temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, isenta de sujidades ou terra, isenta da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.	KG	1500		
33	PEPINO Vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Sem sinais de podridão, manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A	KG	500		

	polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos não deve ser oca, manchada, porosa, ou com vestígio de pragas, nem deterioração. Tamanho unitário de cerca de 15cm.				
34	PERA De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	800		
35	PIMENTÃO – AMARELO Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado. Isento de sujidade, parasitos e larvas. Sem sinais de deterioração de qualquer espécie.	KG	50		
36	PIMENTÃO – VERDE Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado. Isento de sujidade, parasitos e larvas. Sem sinais de deterioração de qualquer espécie.	KG	50		
37	PIMENTÃO – VERMELHO Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado. Isento de sujidade, parasitos e larvas. Sem sinais de deterioração de qualquer espécie.	KG	50		
38	QUIABO Cor própria de cada espécie, não danificados, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	500		
39	REPOLHO – BRANCO De primeira qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removidas; Sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	1000		
40	REPOLHO – ROXO De primeira qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removidas; Sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	500		
41	TANGERINA TIPO POCÃN Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e	KG.	800		

	sabor próprios. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
42	TOMATE Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. In natura, primeira qualidade e com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem fermentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g	KG	2500		
43	VAGEM Cor própria de cada espécie, não danificados, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	500		

LOTE PERECÍVEIS 02-CARNES, FRIOS E LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTDDE FME	*PREÇO POR AQUISIÇÃO	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	CARNE BOVINA EM CUBOS Carne bovina em cubos. Apresentação: Carne bovina de 1ª, resfriada, sem fragmentos e ossos, com até 5% de gordura, cortada em cubos de 60g. Embalagem primária: 01 kg, rotulada. Registro obrigatório. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	2500		
02	CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA Carne bovina de classificação de 2º, magra moída. O percentual de gordura deve ser inferior a 5% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote polietileno de no máximo 1,0 kg de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a	KG	2500		

	proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
03	<p>CARNE BOVINA PEDAÇO</p> <p>Carne bovina de classificação de 1°, tipo acém, coxão duro e mole, alcatra, cortada em pedaços. O percentual de gordura deve ser inferior a 10% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem integra, tipo pacote de polietileno de no máximo 1,0 kg de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	2500		
04	<p>CARNE BOVINA BIFE</p> <p>Carne bovina de classificação de 1°, tipo filé e coxão mole. Sem gordura. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	1500		
05	<p>CARNE BOVINA DE SOL</p> <p>Carne bovina de classificação de 2°, ponta de agulha de boa qualidade, salgada, seca ao sol, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, cortada em fatias tipo bifés mediana embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O percentual de gordura deve ser inferior a 5% do produto final. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade,</p>	KG	1000		

	quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
06	CARNE DE CHARQUE- Ponta de agulha, pacote com 250g . Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE 250 G	1000		
07	CARNE DE CHARQUE- Ponta de agulha, pacote com 500g . Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE 500 G	500		
08	CARNE SUINA- BISTECA Sem osso, congelado a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo contar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	1000		
09	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa	KG	3000		

	e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia ".				
10	FÍGADO BOVINO (BIFE) De 1º qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente. Deve ser selada pela indústria, identificação, peso, marca do fabricante, validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com o ministério da agricultura e da ANVISA.	KG	500		
11	FRANGO CONGELADO INTEIRO Frango semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em média 2kg. Embalado com marca estampada na embalagem com todas os dados nutricionais com data de fabricação de validade, " ou equivalente a sadia ".	KG	3500		
12	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA, ou equivalente a Sadia ". Embalagem de 250 g .	PACOTE 250 G	1000		
13	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA, ou equivalente a Sadia ". Embalagem de 500 g .	PACOTE 500 G	500		
14	PEITO DE FRANGO SEM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e	KG	2000		

	informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia ".				
15	PEIXE IN NATURA TIPO CARANHA - (Tamanho mínimo de acordo com legislação vigente (IBAMA), de cativoiro, dispensa tamanho mínimo, temperatura de congelamento (até 12º C.) de resfriamento (0º a 2º C).	KG	1500		
16	QUEIJO MINAS CURADO De primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g, " ou equivalente ao Queijo Minas ".	KG	200		
17	QUEIJO MINAS FRESCO De primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g, " ou equivalente ao Queijo Minas ".	KG	150		
18	TOUCINHO Toucinho defumado, elaborado a partir da parte gorda, curado e defumado, embalagem com diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produtor, selo do SIF, data de validade, empacotadas a vácuo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	BD	150		

LOTE POUCO PERECÍVEIS 03					
ITEM	DESCRI�O	UND.	QTDDE FME	*PREÇO POR AQUISI�O	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	AÇAFRÃO Cúrcuma moída. Embalagem pet íntegra e dentro do prazo de validade contendo 100g. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade ou embalagens danificadas” ou equivalente a Saborelle” .	EMBALAGEM PET 100 G	300		
02	ACHOCOLATADO EM P� Em p�, instantâneo, solúvel, sem adi�o de a�u�ar enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Conter acima de 4g de fibra na porão de 20g e 50% cacau . Constituído de p� fino e homog�neo, cor, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Sem aditivos químicos, livre de aromas artificiais e de gordura trans. Acondicionado em embalagem de 200 gramas. Possuir data de fabrica�o e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legisla�o vigente. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. “Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificada” ou equivalente a Nestlé ou Harald” .	POTE PLÁSTICO 200 G	1500		
03	ACHOCOLATADO EM P� Em p�, instantâneo, solúvel, sem adi�o de a�u�ar enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Conter acima de 4g de fibra na porão de 20g e 50% cacau . Constituído de p� fino e homog�neo, cor, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Sem aditivos químicos, livre de aromas artificiais e de gordura trans. Acondicionado em embalagem de 400 gramas. Possuir data de fabrica�o e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legisla�o vigente. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. “Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificada” ou equivalente a Nestlé ou Harald” .	POTE PLÁSTICO 400 G	1000		
	AÇUCAR 5KG COR BRANCA (6X5) Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional, safra corrente, amorfo, de primeira qualidade. Constituído				

04	<p>fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 05 kg e fardo com 06 unidades. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ou equivalente a CRISTAL”.</p>	PACOTE 5 KG	800		
05	<p>AÇUCAR 2KG COR BRANCA (15X2) Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional, safra corrente, amorfo, de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 02 kg e fardo com 15 unidades. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ou equivalente a CRISTAL”.</p>	PACOTE 2 KG	1700		
	<p>AÇUCAR 1KG COR BRANCA (10X1) Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional, safra corrente, amorfo, de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos</p>	PACOTE	500		

06	animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 01 kg e fardo com 10 unidades. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifica�o, procedência, informa�o nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, " ou equivalente a CRISTAL ".	1 KG			
07	AÇUCAR REFINADO – Pacote 2 kg / cor branca / sacarose de cana de açucar. O produto deverá ser registrado no Ministério de Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e Resolu�o 12/78 da Comissão nacional de normas e padrões, " ou equivalente a União ".	PACOTE 2 KG	100		
08	ADOÇANTE Embalagem de 100ml. Informa�o nutricional: porão 0,05ml: valor energético 0kcal. Não conter glúten. Ingredientes: �gua edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio, " ou equivalente a ASSUGRIN ".	EMBALAGEM PET 100 mL	50		
09	AGUA MINERAL Copo 200mL, " ou equivalente a Do Porto ".	UNID	6000		
10	AGUA MINERAL SEM GÁS - (Acondicionadas em garrafão de 5 LTS), " ou equivalente a Do Porto ".	GL	500		
11	AGUA MINERAL SEM GÁS Acondicionado em garrafas de 20lts com lacre de segurança, " ou equivalente a Do Porto ".	GL	200		
12	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou ranhosos. Não conter glúten. Ingrediente: amido. Sob a forma de p�, produzir ligeira crepita�o quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso liquido 200g. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, " ou equivalente a Maisena ".	CAIXA 200 G	600		

13	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Não conter glúten. Ingrediente: amido. Sob a forma de p�, produzir ligeira crepita�o quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ou equivalente a Maisena”.</p>	CAIXA 400 G	300		
14	<p>ARROZ POLIDO – TIPO I</p> <p>Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem em saco de polietileno resistente e transparente de 5Kg. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ou equivalentes ao Cristal”.</p>	PACOTE 5 KG	1500		
15	<p>ARROZ POLIDO – TIPO I</p> <p>Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem em saco de polietileno resistente e transparente de 2 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do</p>	PACOTE 2 KG	1000		

	vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ ou equivalentes ao Cristal ”.				
16	<p>ARROZ POLIDO – TIPO I</p> <p>Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem em saco de polietileno resistente e transparente de 1 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 10 kg. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas, “ou equivalentes ao Cristal”.</p>	PACOTE 1 KG	500		
17	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Ingrediente: aveia, contem glúten. Informa�o Nutricional: porão 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 250g, “ou equivalente ao Quaker”.</p>	CAIXA DE 250 G	500		
18	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Ingrediente: aveia, contem glúten. Informa�o Nutricional: porão 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 500g, “ou equivalente ao Quaker”.</p>	CAIXA DE 500 G	250		
19	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</p> <p>Não conter glúten, Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, “ou equivalentes ao Gallo”.</p>	LATA 200ML	500		

20	<p>BATATA PALHA</p> <p>Ingredientes: batata, gordura vegetal e sal. Não conter gl�uten. Pode conter traços de amendoim, derivados de soja, leite ou ovo. Deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade/embalagens danificadas, "ou equivalente a Visconti".</p>	PACOTE 140 G	500		
21	<p>BEBIDA LÁCTEA SABOR BANANA COM AVEIA</p> <p>Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. Ingredientes obrigatórios: Soro de leite, Leite pasteurizado integral e/ou leite em p� reconstituído, Açúcar, Preparado de banana com aveia (�gua, açúcar, polpa de banana, farinha de aveia, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, corante caramelo IV-INS 150 d, acidulante: �cido cítrico-INS 330), Creme de leite, Amido modificado, Aveia, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de banana, Corante natural caramelo-INS 150a A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento e validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual/federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. Mantenha resfriado de 1�C a 10�C, "ou equivalente a Danone".</p>	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO	1500		
22	<p>BEBIDA LÁCTEA (SABORES DIVERSOS)</p> <p>Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. Ingredientes obrigatórios: Soro de leite, Leite pasteurizado integral e/ou leite em p� reconstituído, Açúcar, Preparado de fruta (�gua, açúcar, polpa, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, corante caramelo IV-INS 150 d, acidulante: �cido cítrico-INS 330), Creme de leite, Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de banana, Corante natural caramelo-INS 150a A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento e validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual/federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. Mantenha resfriado de 1�C a 10�C, "ou equivalente a Danone".</p>	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO	3000		
	<p>BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE (SABORES DIVERSOS)</p>				

23	<p>Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. Ingredientes obrigatórios leite semi desnatado, enzima lactase, Açúcar, Preparado da fruta (�gua, açúcar, polpa, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, acidulante: �cido cítrico-INS 330, corante artificial vermelho ponceau 4R-INS 124), Creme de leite, Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina, Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural da fruta, Corante artificial azorrubina-INS 122) A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento e validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual/federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. . Mantenha resfriado de 1�C a 10�C, " ou equivalente a Danone".</p>	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO	200		
24	<p>BISCOITO DOCE TIPO LEITE Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido l�tico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar a data de validade e fabricação do produto, "ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 400 G	500		
25	<p>BISCOITO DOCE TIPO LEITE Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido l�tico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120 kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 800g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 6 pacotes individuais.</p>	PACOTE 800 G	250		

	Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar a data de validade e fabrica�o do produto, "ou equivalente a Mabel".				
26	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), a�u�ar, gordura vegetal, a�u�ar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido l�tico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conserva�o, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacotes individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar a data de validade e fabrica�o do produto, " ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 400 G	1000		
27	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), a�u�ar, gordura vegetal, a�u�ar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido l�tico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conserva�o, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 800g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 6 pacotes individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar a data de validade e fabrica�o do produto, " ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 800 G	500		
28	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</p> <p>Composi�o básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, a�u�ar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g, 3 pacotes individuais com dupla prote�o e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conserva�o. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas,</p>	PACOTE 400 G	1000		

	queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, " ou equivalente a Mabel ".				
29	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 800g, 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, " ou equivalente a Mabel ".	PACOTE 800 G	500		
30	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO Embalagem primária de 400g de polietileno transparente impermeável e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal, coco ralado estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten e traços de leite. Informação nutricional e data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente a Mabel ".	PACOTE 400 G	1000		
	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO Embalagem primária de 800g de polietileno transparente impermeável e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá				

31	<p>estar em perfeito estado de conserva�o, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em p�, sal, coco ralado estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten e traços de leite. Informa�o nutricional e data de fabrica�o na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, "ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 800 G	500		
32	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO ZERO LACTOSE</p> <p>Embalagem primária de 400g de polietileno transparente impermeável e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conserva�o, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, coco ralado, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii), aroma de baunilha, aroma de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Sem lactose, sem PTN do leite de vaca. Porão de 30g. Data de fabrica�o na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, "ou equivalente a Mabel ou LIANE".</p>	PACOTE 400 G	400		
33	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER</p> <p>Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composi�o básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com 400g e embalados pacotes individuais com dupla prote�o. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Contendo externamente os dados de identifica�o, informa�o nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da</p>	PACOTE 400 G	2000		

	data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade/embalagens danificadas, " ou equivalente a Mabel ".				
34	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER</p> <p>Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com 800g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 800 G	1000		
35	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER SEM LACTOSE</p> <p>Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Informação Nutricional: porção 30g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com 400g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Mabel".</p>	PACOTE 400 G	600		

	ou LIANE".				
36	<p>CANJICA DE MILHO AMARELA</p> <p>Ingredientes: Grãos de milho Branco, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados e acondicionados em fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade/embalagens danificadas, "ou equivalente a Sinhá'..</p>	PACOTE 500 G	2000		
37	<p>CANJICA DE MILHO BRANCA</p> <p>Ingredientes: Grãos de milho Branco, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados e acondicionados em fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade/embalagens danificadas, "ou equivalente a Sinhá'.</p>	PACOTE 500 G	500		
38	<p>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABORES ARROZ/MILHO:</p> <p>Cereal pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de arroz/milho (68%), açúcar, amido, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 78 kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais, sódio 35mg, cálcio 51mg, ferro 6,6mg, zinco 3,0mg. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Característica do produto, data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem primária lata de 400g e secundária em caixas de papelão, "ou equivalente a Nestlé-Mucilon".</p>	LATA 400 G	800		
	<p>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABORES ARROZ/MILHO:</p> <p>Cereal pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de arroz/milho rica em ferro e</p>				

39	ácido fólico (85%), açúcar, sal, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 79 kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Característica do produtos, data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem primária lata de 800g. Embalagem secundária em caixas de papelão, "ou equivalente a Nestlé-Mucilon" .	LATA 800 G	400		
40	COCO RALADO 100 GRAMAS – ADOÇADO, "ou equivalente a Coquil" .	UND	500		
41	CÔCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Ducoco" .	PACOTE 100 G	1000		
42	CREME DE LEITE Ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Não conter glúten. Informação nutricional: porção 15g: valor energético 38kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 3,8g, sódio 6,7mg. Registrado no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0003/468, "ou equivalente a Nestle" .	LATA 300 G	300		
43	CUSCUZ DE MILHO 500 GRAMAS, "ou equivalente a Sinhá" .	PACOTE 500 G	3000		
44	DOCE LEITE EM TABLETES O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: próprio. Cor: amarelada/amarelo-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 60 dias. Data de fabricação não ultrapassar 30 dias anterior à data de entrega do	KG	300		

	produto. Deve constar registro no ministério da agricultura. Seguir a legislação de rotulagens. Embalagem pet de 1 kg, " ou equivalente a Sabor do Leite ".				
45	ERVILHA EM CONSERVA Ingredientes: ervilha e salmoura (água e sal). Não conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 280g. Sem ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, lote e informações nutricionais, " ou equivalente a Quero ".	LATA 280 G	500		
46	EXTRATO DE TOMATE-MOLHO Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Deverá ter registro do Ministério da Saúde e atender a portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos-CNNPA. Acondicionada em latas de 340g, de flandres, com verniz sanitário recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão, interna e alterações " ou equivalente ao Quero. "	SACHE 340 G	2500		
47	EXTRATO DE TOMATE Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Deverá ter registro do Ministério da Saúde e atender a portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos-CNNPA. Acondicionada em latas de 850g, de flandres, com verniz sanitário recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão, interna e alterações " ou equivalente ao Elefante. "	LATA 850 G	1000		
48	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA Grupo: Seca, Classe: fina, Tipo: 1 baixa acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade de 12 meses a partir da data	PACOTE 1 KG	2000		

	de entrega do produto. " ou equivalente a Amarfil ".				
49	<p>FARINHA DE MILHO</p> <p>Tipo biju. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem com peso líquido de 500g de polietileno transparente atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torra�o do grão do milho, desgerminado ou não. Boa qualidade. Não podendo estar fermentado, rançoso. Conter no máximo 14% de umidade. Ingredientes: 100% milho. Não conter glúten. Porão 50g: valor energético 172 kcal, 39g de carboidratos, 3,5g de proteina e 0g de gorduras totais, fibra alimentar 2,0g. Data de fabrica�o na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto, "ou equivalente a Sinh�".</p>	PACOTE 500 G	500		
50	<p>FARINHA DE ROSCA</p> <p>Iseto de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem com identifica�o do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</p>	PACOTE 500 G	300		
51	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conserva�o. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, forma�o de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes, bem vedada, contendo 1 kg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem glúten. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informa�es: nome e/ou marca, ingredientes, validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, lote e informa�es nutricionais, "ou equivalente a Cristal".</p>	PACOTE 1 KG	2000		
52	<p>FARINHA LACTEA SABOR NATURAL</p> <p>Vitaminada, embalagem de lata de alumínio com 400g. Registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N� 0001/2621. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Não deve conter glúten. Data de validade no fundo da lata. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informa�es: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informa�es nutricionais, "ou equivalente a Nestle".</p>	PACOTE 400 G	500		

53	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, ou equivalente ao Cristal".ou equivalente ao Cristal".</p>	PACOTE DE 1 KG	2000		
54	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Tipo 2, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacote de 1 Kg, contendo externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante ou equivalente ao Cristal".</p>	PACOTE DE 1 KG	500		
55	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, lote e informações nutricionais, "ou equivalente ao Fleishman".</p>	ENVELOPE DE 10 G	700		
56	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</p> <p>Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses, "ou equivalente a Royal".</p>	EMBALAGEM PET 100 G	300		
	<p>FLOCOS DE MILHO PRE COZIDO</p> <p>Características Técnicas: Milho, ferro e ácido fólico. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou</p>				

57	cheiro não característico. Embalagem intacta, bem vedada, contendo até 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, " ou equivalente a Milharina-Quaker ".	PACOTE 500 G	3000		
58	FUBÁ DE MLHO – FINO Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado, fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Ingrediente: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não conter gluten. Indústria Brasileira. Não apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não podem estar úmidos ou rançosos. Umidade máxima de 15% p/p, acidez máxima de 5% p/p e no máximo 7% de proteínas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais que o peso antes da cocção. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no MS, " ou equivalente a Sinhá ".	PACOTE 500 G	2000		
59	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA (DIVERSOS) Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Açúcar, Preparado de fruta (água, açúcar, polpa, conservador: sorbato de potássio (máx 1,5%)-INS 202, espessante: carragena-INS 407, acidulante: ácido cítrico-INS 330), Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de fruta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, " ou equivalente a Canto de Minas ".	EMBALAGEM PET 900 G	3000		
60	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SEM LACTOSE (DIVERSOS) Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Açúcar, Preparado de fruta (água, açúcar, polpa, conservador: sorbato de potássio (máx 1,5%)-INS 202, espessante: carragena-INS 407, acidulante: ácido cítrico-INS 330, corante artificial vermelho ponceau 4R-INS	EMBALAGEM PET 900 G	300		

	124), Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412), Aroma idêntico ao natural de fruta, Corante artificial azorrubina-INS 122. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, " ou equivalente a Canto de Minas ".				
61	IOGURTE DIET COM POLPA DE FRUTA(DIVERSOS) Sabores diversos, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Soro de leite, Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó reconstituído, Preparado de fruta (água, açúcar, polpa, farinha de aveia, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, corante caramelo IV-INS 150d, acidulante: ácido cítrico-INS 330), Amido modificado, Aveia, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Edulcorante (sacarina-INS 954, ciclamato-INS 952, aspartame-INS 951), Aroma idêntico ao natural de fruta Corante natural caramelo-INS 150. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, " ou equivalente a Danone ".	EMBALAGEM PET 900G	200		
62	LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado vitamina a, c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400gr, sacos plásticos, atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. Embalagem secundária em caixa de papelão. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente ao Piracanjuba)	PACOTE DE 200 G	5000		
	LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro:				

63	ingredientes: leite integral refrigerado vitamina a, c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400gr, sacos plásticos, atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. Embalagem secundária em caixa de papelão. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente ao Piracanjuba)	PACOTE DE 400 G	2500		
64	LEITE INTEGRAL – FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Deve constar registro do sim. Deverão conter na embalagem a data de fabricação e validade. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias, " ou equivalente ao Piracanjuba "	EMBALAGEM DE 1L	1000		
65	LEITE UHT SEMI DESNATADO PARA DIETAS ZERO LACTOSE Ingredientes: leite semi desnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sodio, trifosfato de sodio, monofosfato de sodio e difosfato de sodio. Não contém glúten. Informação Nutricional: porção 200ml - valor energetico 82 kcal, carboidrato 9,0g, proteina 6,2g, gorduras totais 2,4g, sodio 128mg, calcio 232mg. Registrado no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob nº0032/4315 - Laticínios Bela vista Ltda, " ou equivalente ao Piracanjuba ".	EMBALAGEM 1 LITRO	500		
66	LEITE DE SOJA Acondicionado em embalagem de 1 litro (treta pak), atendendo especificações do Ministério da saúde e/ou Ministério da Agricultura.	EMBALAGEM 1 LITRO	200		
67	LENTILHA Informação nutricional: porção 60g: valor energético: 206kcal, carboidrato 36g, proteína 14g, gorduras totais 0,6g, sódio 104mg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as informações: nome e/ou marca, ingredientes, data validade, lote e informações nutricionais, " ou equivalente a yoki "	PACOTE 500 G	200		
	MACARRÃO PICADO TIPO PADRE NOSSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas				

68	<p>esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, cor amarela, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente ao Cristal".</p>	PACOTE 500 G	1000		
69	<p>MACARRÃO PICADO TIPO PADRE NOSSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, cor amarela, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 1kg, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposi�o do produto: no caso de altera�o do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente ao Cristal".</p>	PACOTE 1 KG	500		
70	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. Deverá</p>	PACOTE 500 G	1000		

	<p>conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade/ embalagens danificadas, "ou equivalente ao Cristal".</p>				
71	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 1Kg, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 20Kg. Deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 12 meses partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente ao Cristal".</p>	PACOTE 1 KG	500		
72	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO TRICOLOR Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas, tipo parafuso. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, contendo 500G. Validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. "Equivalente ao Cristal"</p>	PACOTE 500 G	600		
73	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO TRICOLOR Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas, tipo parafuso. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, contendo 1Kg. Validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve</p>	PACOTE 1 KG	300		

	conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. "Equivalente ao Cristal"				
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Embalagem de polietileno transparente de 500g. Embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Contém glúten. Deverá constar na embalagem data de fabricação e validade. Sendo a validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente ao Cristal ".	PACOTE 500 G	1000		
75	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Embalagem de polietileno transparente de 1Kg. Embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Contém glúten. Deve constar na embalagem data de fabricação e validade. Sendo a validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente ao Cristal ".	PACOTE 1 KG	500		
76	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem 500G. Não contém glúten. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA N° 0002/3278 Indústria Brasileira, " ou equivalente a Qualy - Sadia "	POTE PLASTICO 500 G	500		
77	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem 1Kg. Não contém glúten. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA N° 0002/3278 Indústria Brasileira, " ou equivalente a Qualy - Sadia "	POTE PLASTICO 1 KG	250		

78	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>Peso líquido 500g. Grupo duro, classe amarelo, tipo 1, não conter glúten. Informação nutricional: porção 25g - valor energético 81 kcal, carboidrato 15g, proteína 2,6g, gorduras totais 1,0g, fibra alimentar 2,6g. CARAMURU ALIMENTOS S.A, "ou equivalente ao Sinhá".</p>	PACOTE 500 G	3000		
79	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal). Não conter glúten. Embalagem: Intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso 320g. Sem ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente ao Quero".</p>	LATA 320 G	500		
80	<p>OLÉO DE SOJA</p> <p>Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, "ou equivalente ao Comigo".</p>	EMBALAGEM PET 900ML	2000		
81	<p>ORÉGANO</p> <p>Embalagem pet de 25g. Ingrediente: oregano, não contem glutem. Indústria Brasileira. Produzido por: NAUR FARIA MIRANDA -ME, "ou equivalente a Ideal".</p>	EMBALAGEM PET 25 G	300		
82	<p>OVOS – GALINHA</p> <p>Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. Validade mínima de 20 dias no momento da entrega "ou equivalente ao Gasa".</p>	DÚZIA	2000		
83	<p>PÃO INTEGRAL - FATIADO</p> <p>Peso líquido 500g. Indústria Brasileira. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo 15%, sal, açúcar cristal, açúcar mascavo, conservante propionato de cálcio, ácido ascórbico, emulsificante gordura vegetal de palma livre de gordura trans e fermento biológico.</p>	PACOTE 500 G	2500		

	Informa�o Nutricional: porão 50g - valor energético 125 kcal, carboidrato 25g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,9g, fibra alimentar 5,5g, sódio 345g. Contém glúten. Produzido por: WA DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA, " ou equivalente ao Guarany ".				
84	PÃO PARA HOT DOG Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, a�u�ar, sal refinado e �gua. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granula�o fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabrica�o (Resolu�o RDC n� 90/2000). Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior " ou equivalente ao Di Napoli ".	PACOTE 500 G	2500		
85	POLVILHO DOCE Embalagem Pacote plástico, em P�, peso Unitário: 1 kg. Informa�o Nutricional: porão 20g: valor energético 71 kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. " ou equivalente a Amafil ".	PACOTE 1 KG	2000		
86	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – (PVT/PTS) Embalagem primária de 400g, inviolada. Registro do Ministério da Agricultura. Produto sem impurezas que comprometam o consumo e/ou armazenamento. Prazo de validade não inferior a 180 dias na data da entrega.	PACOTE 400 G	1000		
87	RAPADURA PURA "In natura" produto sem impurezas que comprometam o consumo e/ou armazenamento. (Pacote de 01 kg com rapadura em pedaços de 20g). Preço por quilo, " ou equivalente a Sabor de Cana ".	KG	100		
88	SAL IODADO Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granula�o uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1kg de peso líquido. Registrado no Ministério da saúde. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, número do lote, data de fabrica�o, data de validade, quantidade do produto e informaçoes nutricionais. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, " ou equivalente ao Cisne ".	PACOTE 1 KG	1000		

89	<p>SARDINHA EM CONSERVA</p> <p>Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em �leo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constitui�o, �leo comestível e sal. Não conter glúten. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, e número do lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registrada no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob N� 0032/2087, "ou equivalente a Gomes da Costa".</p>	LATA 125 G	3000		
90	<p>SOJA EM GRÃOS IN NATURA-</p> <p>Constituido de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, pacote de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados com 30 pacotes. Deverá conter externamente os dados de identifica�o e procedência, informa�o nutricional, número do lote, data de validade. Apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PACOTE 1 KG	500		
91	<p>SUCO CONCENTRADO SABORES DIVERSOS- (Abaxaxi, Acerola, Caju, Goiaba, Laranja e Uva...)</p> <p>Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de fruta, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido citrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adi�o de a�o�car. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informa�o Nutricional: Porão de 17 ml: valor energético 7 kcal, carboidrato 1,8g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, "ou equivalente a Maguari".</p>	GARRAFA PET 500ML	5000		
92	<p>TRIGO PARA QUIBE</p> <p>De 1� qualidade. Produto obtido do grão de trigo são e limpo, livre de sujidades, mofo, material terroso, parasitas e larvas Em perfeito estado de conserva�o. Granula�o fina. Acondicionado em embalagem primária plástica de 500G, at�xica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. Na embalagem devem conter: identifica�o, informa�o nutricional, marca do fabricante, data de fabrica�o e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, "ou equivalente a Yoki"</p>	PACOTE 500 G	600		

93	VINAGRE DE MAÇÃ Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plásticas resistentes contendo 750ml . Deverá conter externamente nº lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 750ML	200		
----	--	--------------------	-----	--	--

LOTE PERECÍVEIS 04-PANIFICADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTDADE FME	*PREÇO POR AQUISIÇÃO	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PÃO FRANCÊS Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). Não deve apresentar tamanho irregular, esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto. O pão não deverá estar queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de sujeira). com manchas escuras na parte inferior (evidência de sujidades).	KG	3000		

Heloísa Rodrigues Romano Conceição
Nutricionista CRN/1 9248

Selvina Pereira da Conceição Almeida
Coordenadora da Alimentação Escolar

Ardely Bomfim Teles de Farias
Secretária Municipal de Educação

PREGÃO ELETRÔNICO N  006/2021
ANEXO II DO EDITAL – MODELOS

A) PROPOSTA DE PREÇOS

- a) A **Proposta Comercial** deverá ser escrita em língua portuguesa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízos   Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, sendo todas as páginas assinadas pelo representante legal da empresa;
- b) Deverá indicar o prazo de validade da proposta, que será de **60 (sessenta) dias**, a contar da data marcada para a abertura da sessão.
- c) Caso o prazo da proposta não esteja expressamente indicado, fica estabelecido que este será de 60 (sessenta) dias, a contar da sessão de abertura deste pregão.
- d) Declaração expressa de que os preços contidos na proposta de preços incluem todos os impostos, custos e despesas, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos.
- e) Deverá conter especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência, com indicação de marca e modelo e outras informações que julgarem pertinentes.

As empresas que simplesmente informarem na descrição: “Conforme Edital”, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.

- f) A oferta deve ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- g) Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso contidos na proposta, prevalecerá este último. **O não atendimento desta exigência ensejará sua desclassificação automática do certame.**

Pregão Eletrônico n  006/2021

Nome ou razão social do proponente.

Número do CNPJ.

Endereço, telefone e fax da empresa proponente.

ITEM	UN	QT	DESCRI�O DO PRODUTO	MARCA	VLR.UN	VLR. TOTAL
X	X	X	XXXX			

Nome do Banco, Agência, Número da Conta Corrente e Praça de Pagamento onde deseja receber seus créditos.

Assinatura do proponente

B) DECLARA O RELATIVA AO TRABALHO DE MENORES

Pregão Eletrônico n  006/2021

A empresa....., CNPJ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., RG e CPF, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n  8.666, de 21 de junho de 1993, combinado com a Lei n  9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condi o de aprendiz, a partir de quatorze anos, na condi o de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, Art. 7  da Constitui o Federal.

(Município/UF), _____ de _____ de 2021.

.....
Assinatura do representante legal

C) DECLARA O DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

Pregão Eletrônico n  006/2021

A empresa _____, CNPJ _____, sediada em _____, declara, na forma do   2  do art. 32 da Lei n  8.666/1993, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilita o no presente processo licitatório e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Município/UF), _____ de _____ de 2021.

.....
Assinatura do representante legal

D) DECLARA O DE ELABORA O INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(IDENTIFICA O COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICA O COMPLETA DA LICITANTE) doravante denominada "Licitante", para fins do disposto no Edital do Pregão Eletrônico n  006/2021, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  006/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a inten o de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  006/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  006/2021 quanto a participar ou não da referida licita o;

(d) o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº 006/2021 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer empregado e/ou servidor do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO antes da abertura oficial das propostas; e,

(f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, de _____ de _____

(REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA)

E) DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

A empresa, signatária, inscrita no CNPJ sob o n.º, sediada na(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o Sr. (a), portador da Carteira de Identidade nº SSP e do CPF nº.....**DECLARA**, para fins do disposto no subitem 11.3, alínea "j", do Edital de Licitação **Pregão Eletrônico nº 006/2021** da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

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

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

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

....., de de 2021.

.....

(Assinatura do responsável pela empresa)

F) DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGADOR DE PESSOAL EM SITUAÇÃO DEGRADANTE OU FROÇADA

A empresa, signatária, inscrita no CNPJ sob o n.º, sediada na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o Sr. (a), portador da Carteira de Identidade nº SSP e do CPF nº.....**DECLARA** para os devidos fins, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado, conforme incisos III e IV, Art.1º e inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

....., de de 2021.

.....

(Assinatura do responsável pela empresa)

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2021
ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO Nº XX/2021
Processo nº XXX/2021

OBJETO: Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO.

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - TO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 26.963.917/0001-85, com sede na Praça Padre Pedrocílio S. Guedes, S/N, Setor Central, Paranã – TO, representado pela Secretária Estadual de Educação, a Sra. ARDELY BOMFIM TELESDE FARIAS, brasileira, casada, inscrito no CPF/MF sob o nº 919.857.491-49, residente e domiciliada à Rodovia TO 242, Quadra 07, Lote 7, Cep. 77360-000, Paranã – TO, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa ---

-----, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob o nº -----
-----, com sede em-----, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) -----, em face da homologação do Pregão Eletrônico nº 006/2021 da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ - TO, conforme Processo nº **035/2021**, pelo presente instrumento avençam o presente contrato objetivando a **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO**, com fulcro na Lei nº 8.666/93 e outras leis aplicáveis à espécie:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto do presente Contrato é a **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que atenderá no fornecimento de Kits alimentação e a demanda da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Paranã/TO**, abaixo descritos, nas quantidades e valores unitários a seguir discriminados:

ITEM	UN	QT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VLR.UN	VLR. TOTAL
------	----	----	----------------------	-------	--------	------------

X	X	X	XXXX			

1.2 O presente contrato é regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações introduzidas pela legislação posterior pertinente, aplicando-se supletivamente as disposições de direito privado, bem como as disposições contidas no Processo Administrativo protocolado sob nº XX/2021, do Fundo Municipal de Educação de Paranã - TO e do Procedimento Licitatório instaurado na modalidade de **Pregão Eletrônico n.º 006/2021** e seus Anexos, tudo fazendo parte integrante do presente instrumento contratual, como se transcritos fossem no mesmo.

1.3 As especificações técnicas e demais cláusulas constantes do Edital do Pregão Eletrônico 006/2021, são partes integrantes deste instrumento contratual independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 O serviço será prestado mediante execução indireta, nos termos da Lei nº 8.666/1993, de forma integral.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

3.1 O valor global do contrato é de R\$ 00.000,00 (xxx reais), conforme preços unitários e quantidades discriminadas na cláusula primeira do presente termo.

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado mediante a apresentação de Notas Fiscais/Faturas, emitidas em moeda corrente nacional, correspondente à aquisição do produto, após assinatura do Termo de Recebimento Definitivo e “Atesto” pelo fiscal do contrato especificamente designado, e será feito em até 30 (trinta) dias da emissão destes documentos, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido a CONTRATADA, devendo apresentar ainda:

- a) Certidão Negativa de Débito – CND, comprovando regularidade com o INSS;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- d) prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

Parágrafo primeiro – A CONTRATADA não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ diverso do qualificado no preâmbulo deste instrumento.

Parágrafo segundo - A nota fiscal/fatura apresentada em desacordo com o estabelecido no Edital, na nota de empenho, na Ata de Registro de Preços ou com qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento será devolvida a CONTRATADA e nesse caso o prazo previsto na Cláusula Quarta será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

Parágrafo terceiro - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

CLÁUSULA QUINTA- DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

5.1 Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna (IGP/DI), conforme publicação na coluna 2, no site pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ocorrida entre a data final prevista para pagamento e a data de sua efetiva realização, ou outro índice equivalente ao objeto contratado.

5.2 Caberá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial de cálculo, bem como demais documentos que justifiquem o aumento pleiteado.

CLAUSULA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES

6.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

Parágrafo primeiro - A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

Parágrafo segundo - As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes não poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

Parágrafo terceiro – Qualquer alteração resultante deste contrato será feita por meio de Termo Aditivo e publicado em imprensa oficial.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO

7.1 O prazo de entrega dos produtos é de, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas contados da data do recebimento da Nota de Empenho;

7.2 O prazo de entrega poderá ser prorrogado após justificativa fundamentada por escrito da empresa contratada, sendo aceito e acatada a nova data para a entrega pelo município.

7.3 A entrega dos veículos deverá ser efetuada na Prefeitura Municipal de Paranã-To, situada na Praça da Bandeira, nº 246, centro – Paranã/TO

CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS FINANCEIROS

8.1 A presente despesa será custeada por dotação orçamentária XXXXX.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1 Das obrigações da CONTRATADA

As partes devem cumprir fielmente as cláusulas avençadas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, além de:

- a) Cumprir fielmente o que estabelece as cláusulas e condições editalícias, de forma que o objeto a ser entregue esteja em perfeitas condições e dentro das normas técnicas estabelecidas pelos

 rg os competentes (ABNT e/ou INMETRO) e de acordo com as especifica es;

- b) Manter seus empregados durante a fase de entrega, devidamente uniformizados e munidos de crachá de identifica o;
- c) Assumir integral responsabilidade pela boa qualidade dos bens, bem como pelos danos decorrentes da realiza o das entregas desses objetos;
- d) Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste edital, nos limites fixados no art. 65,   1  da Lei Federal n  8.666/93;
- e) Credenciar junto   Prefeitura Municipal de Paran  - TO funcionário(s) que atenderá( o)  s solicita es;
- f) Cumprir todas as demais obriga es impostas pelo Edital e seus anexos;
- g)   responsabilidade do CONTRATADO providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias   perfeita execu o do objeto;
- h) Efetuar a entrega do serviço de acordo com as especifica es e demais condi es estipuladas no Edital, na Requisi o de Fornecimento e na Nota de Empenho, responsabilizando-se com exclusividade por todas as despesas relativas   execu o do objeto;
- i) O CONTRATADO deverá garantir a qualidade do objeto licitado comprometendo-se a substituí-los conforme estipulado em Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico 01/2021), caso não atendam o padrão de qualidade exigido ou apresentem defeito de fabrica o;
- j) O CONTRATADO, para a execu o do objeto, estará obrigado a satisfazer todos os requisitos, exigências e condi es estabelecidas no Edital;
- k) Comunicar   Prefeitura Municipal de Paran -TO, imediatamente após o recebimento do pedido de fornecimento, os motivos que impossibilite o seu cumprimento;
- l) Dem is condi es deverão ser cumpridas conforme estabelece o edital do Pregão Eletrônico 02/2021 e seus anexos, independentemente de sua transcri o neste instrumento.

9.2 São expressamente vedadas ao CONTRATADO:

- a) A veicula o de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autoriza o do CONTRATANTE;
- b) A subcontrata o para a execu o do objeto deste contrato, salvo se houver expressa concordância da contratante;
- c) A contrata o de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste contrato.

9.3 Das obriga es do CONTRATANTE:

- a) Comunicar   empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto;
- b) Fiscalizar a entrega do objeto podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condi es e exigências especificadas;
- c) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto licitado em desacordo com a especifica o do Termo de Referência;
- d) Prestar, por meio de seu representante, as informa es necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obriga es contraídas;

- e) Acompanhar e fiscalizar a entrega dos objetos, de acordo com as condições estabelecidas no Edital e na proposta de aplicação de sanções;
- f) Efetuar o pagamento dos objetos adquiridos nas condições e prazos estabelecidos na licitação e no contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1 Nos termos do Art. 19, do Decreto nº 2.183/04, ficará impedido de licitar e contratar com Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, subsidiariamente, será descredenciado dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:

- a) não assinar este Contrato, quando convocada e desde que dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) apresentar documentação falsa;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- e) não mantiver a proposta;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.
- g) reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

10.2 Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, de inexecução parcial ou de inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de:
 - b.1) 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho por dia de atraso na entrega, até no máximo de 15% (quinze por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - b.2) caso o atraso previsto na alínea "a" seja motivado pela entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas deste Edital, somar-se-á àquela multa o valor equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho;
 - b.3) até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do empenho no caso de inexecução parcial do contrato ou de descumprimento de obrigação contratual;
 - b.4) 30% (trinta por cento) do valor do empenho no caso de inexecução total do contrato.
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até dois anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo período de até cinco anos.

10.3 O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo município à contratada ou cobrado judicialmente.

10.4 As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do subitem 10.2 poderão ser aplicadas, cumulativamente à pena de multa.

10.5 As penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 10.2 também poderão ser aplicadas à empresa contratada que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.

10.6 A recusa no recebimento da Notificação importará em confissão de todos os fatos a ela imputados, podendo o município proceder com a notificação extrajudicial.

10.7 As empresas participantes do certame também estarão sujeitas às sanções previstas na Lei 12.486/13, CAPÍTULO III, em decorrência de ações previstas no Art. 5º, inciso IV e suas alíneas, podendo ser cumulativas ou não.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará ao CONTRATANTE o direito de rescindi-lo, mediante notificação, com prova de recebimento.

11.2 Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei nº 8.666/1993 constituem motivos para a rescisão deste Contrato:

- a) atraso injustificado na entrega do objeto sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- b) o cometimento reiterado de falhas comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo fiscal do contrato (CONTRATANTE).

Parágrafo único – Nos casos em que a CONTRATADA sofrer processos de fusão, cisão ou incorporação, será admitida a continuação desta contratação desde que a execução do Contrato não seja afetada e que a CONTRATADA mantenha o fiel cumprimento dos termos contratuais e as condições de habilitação.

11.3 Ao CONTRATANTE é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº 8.666/1993, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

12.1 Aplicam-se à execução e às omissões do presente Contrato a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas legais pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO

13.1 Não serão aceitos serviços cujas especificações técnicas e quantidades estejam divergentes das informações contidas no Edital e Termo de Referência.

13.2 Caso sejam constatadas inadequações, falhas ou incorreções na execução dos serviços, o Fornecedor fica obrigado a efetuar as substituições necessárias, sem ônus para ao município, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de responsabilização conforme edital.

13.3 O recebimento definitivo ou provisório não exclui as responsabilidades civil e penal da contratada.

13.4. À CONTRATADA caberá sanar as irregularidades apontadas no recebimento, submetendo a etapa impugnada a nova verificação, ficando sobrestado o pagamento até a execução das correções necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA

14.1 O contrato terá sua vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, e sua eficácia será a partir de sua publicação em Diário Oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO ACOMPANHAMENTO

15.1 O CONTRATANTE nomeará um gestor titular e um substituto para executar a fiscalização do Contrato. As ocorrências e as deficiências serão registradas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

15.2. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne à execução do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos do presente Contrato, é competente o foro de Paranã - TO.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE

17.1. O extrato do presente Contrato será publicado em imprensa oficial, conforme dispõe o artigo 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993. Justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor.

CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital do Pregão Eletrônico nº 006/2021 da Prefeitura Municipal de Paranã - TO e seus Anexos, e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

18.2. A CONTRATADA, por meio do Gestor, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação previstas no ato convocatório, atualizadas durante toda a execução desta contratação.

18.3. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ao presente contrato.

18.4. E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Paraná-TO, ____ de _____ de 2021.

Pelo CONTRATANTE

Pela CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1.....

2.....

Nome:

Nome:

CPF:

CPF: