



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Edital

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - 1º e 2º Semestre de 2024
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 023/2023
COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/GOREGIÃO MENDANHA E MEIA PONTE

PROCESSO Nº 2023.0000.610.3839

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para futura(s) e eventual(ais) contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada Região Mendanha e Meia Ponte, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas.

ABERTURA: 18 de dezembro de 2023 às 9 horas.

OFERTA DE COMPRAS: 60212

Nos termos do art. 25, do Decreto Estadual nº 9.666, de 21 de maio de 2020, a publicidade da presente licitação se deu por meio eletrônico via www.comprasnet.go.gov.br em 05.12.2023, www.educacao.go.gov.br e por Publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás, no Diário Oficial da União e no Diário do Estado em 30.11.2023.

AVISO DE LICITAÇÃO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2023

COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/GO

REGIÃO MENDANHA E MEIA PONTE

A Secretaria de Estado da Educação, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 1459/2023-SEDUC, torna público, para conhecimento dos interessados que está disponível no endereço abaixo ou por meio do site www.comprasnet.go.gov.br e www.seduc.go.gov.br, o Edital de Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 023/2023**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, ficando disponíveis os lotes 1, 3, 5, 7 para Disputa Geral e Lotes 2, 4, 6, 8 em atendimento ao disposto nos arts. 7º e 9º da Lei estadual nº 17.928/12 estabelecida a Cota Reservada para Disputa entre ME/EPP e ainda observando os §1º e 2º da referida Lei, oriundo do Processo nº 2023.0000.610.3839, que constitui objeto a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de GOIÂNIA, relacionados no Termo de Referência, denominada Região Mendanha e Meia Ponte, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas, estando a presente licitação e consequente contratação regidas pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, e pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e demais normas vigentes à matéria.

PARTICIPAÇÃO: Lotes 1, 3, 5, 7 - Disputa Geral e Lotes 2, 4, 6, 8 - Cota Reservada ME/EPP.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Por Lote

DATA DE ABERTURA: 18.12.2023 às 9h

Local de realização: www.comprasnet.go.gov.br

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

Obtenção do Edital: www.comprasnet.go.gov.br e www.educacao.go.gov.br

Informações: (62) 3220-9571

Gerência de Licitação – GEL/SGA/SEDUC - GO
Av. Quinta Avenida, nº 212, St. Leste Vila Nova, Goiânia - GO - 74.643-010
(62) 3220-9571

EDITAL DE LICITAÇÃO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2023

A Secretaria de Estado da Educação, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela **Portaria nº 1459/2023-SEDUC-GO** torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, em sessão pública eletrônica, através do site www.comprasnet.go.gov.br, nos termos da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 9.666/2020 e pela Lei Federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.307 de 23 de setembro de 1996, Lei Complementar nº 144 de 24 de julho de 2018, Decreto Estadual nº 7.437, de 06 de setembro de 2011, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, e demais normas pertinentes à matéria, bem como das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. O Pregão Eletrônico SRP será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela internet, no sítio www.comprasnet.go.gov.br (art. 5º, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.2. O referido sistema eletrônico utilizará recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame (art. 5º, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.3. O Pregão Eletrônico SRP será conduzido pela Secretaria de Estado da Educação, com apoio técnico e operacional à Superintendência Central de Compras Governamentais e Logística da Secretaria de Estado da Administração, que atuará como provedor do Sistema de Compras do Estado de Goiás (art. 12 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 1.4. As dúvidas quanto à operacionalização do sistema deverão ser dirimidas pelo telefone: 62. 3201-8752.

2. OBJETO

- 2.1. Constitui objeto Registro de Preços para futura(s) e eventual(ais) contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada Região Mendanha e Meia Ponte conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas.
- 2.2. Os quantitativos objeto deste Pregão encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.
- 2.3. Os valores de referência unitários e totais, aferidos com base em pesquisa de mercado, encontram-se definidos no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.
- 2.4. Deverão ser observadas as especificações completas, condições, exigências e obrigações estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.
- 2.5. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante do Edital e seus anexos e a descrição do objeto constante nos sites www.comprasnet.go.gov.br e www.seduc.go.gov.br, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital e seus anexos.

3. DO LOCAL, DATA E HORA

- 3.1. O Pregão Eletrônico SRP será realizado em sessão pública eletrônica, por meio do site www.comprasnet.go.gov.br, no dia **18.12.2023** a partir das **09 horas**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.
- 3.2. As Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas, por meio do site www.comprasnet.go.gov.br, no período compreendido entre o dia **05.12.2023** até às **08h59min** do dia **18.12.2023**. **O encaminhamento das propostas comerciais: é a partir da data da divulgação do Edital até a data e horário da sessão de abertura** (art. 26, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);
- 3.3. A fase competitiva de lances terá início às **09h10min** do dia **18.12.2023** e **terá duração de 10 (dez)** minutos;
- 3.4. Será iniciado o procedimento de encerramento a partir das **09h20min**, na forma do item 9.10 e subitens seguintes deste Edital.
- 3.5. Todas as referências de tempo contidas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF (UTC -03:00) e dessa forma serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
- 3.6. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, devendo observar rigorosamente os prazos limites (data e horário) para recebimento das propostas, bem como para início da sessão de disputa de preços, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 3.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido e no mesmo endereço eletrônico, independentemente de nova comunicação, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

4. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 4.1. Qualquer pessoa ou licitante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Edital e seus anexos.
- 4.2. Os pedidos de esclarecimentos ou Impugnações deverão ser enviadas ao Pregoeiro em até 03 (dias) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, por meio de documento devidamente assinado e redigido em papel timbrado (caso seja empresa), a ser encaminhado por meio do sistema [comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) (art. 23 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
 - 4.2.1. Não serão conhecidas as impugnações recebidas pelo Pregoeiro ou pela Equipe de Apoio após o prazo definido no item 4.2.
 - 4.2.2. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento do pedido (art. 23, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);
- 4.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame (art. 24, § 1º, do Decreto nº 9.666/2020), exceto a hipótese descrito no item 4.4 (art. 24, § 3º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020);
- 4.4. Possíveis retificações do Edital, por iniciativas de ofício ou provocadas por eventual procedência de impugnação, serão publicadas, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido e sendo designada nova data para a realização do certame caso a modificação altere a formulação das propostas.

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

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar do Pregão:

- 5.1.1. Do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas;
- 5.1.2. Que atendam as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 5.1.3. Empresa que esteja reunida em consórcio, conforme art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 5.1.4. Que estejam previamente credenciadas no Comprasnet.go; e
- 5.1.5. Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico www.comprasnet.go.gov.br, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 5.1.6. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas. A CONTRATANTE não será, em nenhuma hipótese, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

5.2. Não poderão participar deste Pregão:

- 5.2.1. Empresa suspensa perante o CADFOR, durante o prazo da sanção aplicada;
- 5.2.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 5.2.3. Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Goiás e Governo Federal, durante o prazo da sanção aplicada;
- 5.2.4. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- 5.2.5. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- 5.2.6. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 5.2.7. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 5.2.8. Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, incorporação, concurso de credores ou em liquidação.
5.2.8.1) AS LICITANTES, em processo de Recuperação Judicial que apresentarem Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatórios, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e de comprovação de acolhimento judicial do Plano de Recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/05, em caso de recuperação judicial; ou homologação judicial do Plano de Recuperação, no caso de recuperação extrajudicial, de forma a possibilitar a habilitação de maior número de empresas, NÃO SERÃO IMPEDIDAS DE PARTICIPAR.
- 5.2.9. Também não poderá participar direta ou indiretamente da licitação, da execução dos serviços e do fornecimento de bens a eles necessários, conforme o artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93:
I. O autor do Termo de Referência, pessoa física ou jurídica; e
II. Empresa que possua em seu quadro societário ou de pessoal servidores públicos da Secretaria de Estado da Educação, bem como empresa que possua proprietário, sócio ou dirigente que seja cônjuge ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau com servidores públicos desta Secretaria.
5.2.9.1. Considera-se participação indireta, para fins do disposto no subitem 5.2.9, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do Termo de Referência e a Licitante, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.
5.2.9.2. O disposto no item 5.2.9 aplica-se também aos membros da Comissão de Licitação, ao Pregoeiro e à Equipe de Apoio.

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

- 6.1. Em cumprimento às disposições da Lei Complementar nº 123/2006, serão assegurados os seguintes benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:
I. Preferência de contratação às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte para os itens destinados à disputa geral, conforme o subitem 9.19 deste Edital;
II. Prazo para regularização de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista na forma do item 11.16 deste Edital, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 c/c do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 147/2014;
- 6.2. Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às microempresas e empresas de pequeno porte pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, licitantes que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no artigo 3º, §4º, da referida Lei.
- 6.3. Para usufruir dos benefícios, a licitante que se enquadrar como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar-se como tal no início ao efetuar seu credenciamento. Caso venha a lograr-se vencedora, deverá comprovar tal condição.
- 6.4. O próprio sistema disponibilizará à licitante a opção de declarar-se como microempresa ou empresa de pequeno porte. A não manifestação de enquadramento, quando indagado pelo sistema eletrônico, implicará no decaimento do direito de reclamar, posteriormente, essa condição, no intuito de usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.5. A falsa declaração ou a não apresentação da documentação comprobatória quando solicitada implicará na abertura de processo administrativo e a consequente aplicação das sanções cabíveis.

7. DO CADASTRAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET.GO

- 7.1. É condição obrigatória para a participação neste Pregão que o interessado realize o credenciamento no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Estado de Administração (SEAD) no endereço eletrônico www.comprasnet.go.gov.br, bem como providenciar o envio de toda a documentação exigida, até o 5º (quinto) dia útil anterior à data prevista para o registro das propostas, nos termos da Instrução Normativa nº 004/2011-GS/SEGPLAN.
7.1.1. Não havendo pendências documentais, o CADFOR homologará o cadastro no prazo de até 04 (quatro) dias úteis consecutivos, contados do recebimento da documentação completa, excluindo-se o dia de entrega e vencendo os prazos apenas nos dias em que houver expediente regular e integral na SEAD.
7.1.2. O simples pré-cadastro no site www.comprasnet.go.gov.br não dará direito à licitante de credenciar-se no sistema, em razão do bloqueio inicial do login e senha cadastrados. O CADFOR só realizará o desbloqueio do login e senha após a homologação do cadastro, cujo registro passará a ter status "homologado".
7.1.3. O credenciamento implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para a realização das operações inerentes a este Pregão Eletrônico
- 7.2. Informações complementares para cadastro no CADFOR poderão ser obtidas através dos telefones (62) 3201-8752.

- 7.3. Os interessados poderão se valer do SICAF – Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores da Administração Federal ou de outros cadastros que atendam aos requisitos previstos na legislação geral. Neste caso, deverão solicitar ao CADFOR seu cadastramento simplificado – apresentado o respectivo certificado de registro cadastral devidamente regular – e estarão dispensados de apresentar toda a documentação abrangida pelo referido cadastro, e seu registro passará a ter status “credenciado”.
- 7.4. Se a licitante que optar pelo cadastramento simplificado lograr-se vencedor do certame, deverá o mesmo providenciar a sua inscrição completa no CADFOR, como condição obrigatória para a contratação.
- 7.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à SEDUC responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 7.6. Caberá à licitante comunicar imediatamente o provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Nos termos do Art. 19, II, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente** com os **documentos de habilitação** exigidos no edital, **proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 8.2. O envio da proposta acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. Só será aceita uma proposta para cada item/ lote de interesse da licitante.
- 8.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do CRC do CADFOR, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.
- 8.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema (art. 26, § 6º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 8.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.9. Os **documentos complementares à proposta e à habilitação**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo estipulado no § 2º, do art. 38, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, descrito no item.

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

- 9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (art. 28 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (art. 28, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente (**intervalo mínimo de R\$1,00 (um real)**) por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro (art. 30, § 1º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor do lote**.
- 9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos (**intervalo mínimo de R\$1,00 (um real)**), observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital (art. 30, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema. ver §3º, art. 30, Decreto Estadual nº 9.666/2020.
- 9.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$1,00 (um real)**).
- 9.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 9.10. Será adotado para envio de lances no Pregão Eletrônico SRP o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações (art. 31, inciso I, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.10.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública (art. 32, caput, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.10.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 9.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida na alínea anterior, a sessão pública será encerrada automaticamente (art. 32, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.11. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 9.12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Administração do sistema Comprasnet.go (art. 35 do Decreto Estadual nº 9.666/2020);
- 9.12.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 9.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 9.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação (art. 35 do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 9.17. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

a) Para os **lotes 2, 4, 6, 8** poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas **microempresas e empresas de pequeno porte**, conforme determinação do **art. 9º, §§ 1º e 2º, da Lei Estadual nº 17.928/2012**. “Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.” Caso a licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, não comprove sua condição de microempresa ou empresa de

pequeno porte, ou não tenha se declarado nesta condição ao sistema, a mesma será desclassificada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. no país;
2. por empresas brasileiras;
3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

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

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

9.29 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 4 (quatro) horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados (art. 38, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

II. Pesquisa em órgãos públicos ou empresas privadas;

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

IV. Pesquisa de preço no mercado;

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

VI. Estudos setoriais;

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

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

IX. Demais diligências que porventura se fizerem necessárias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA HABILITAÇÃO

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

11.1.1. CRC do CADFOR (www.comprasnet.go.gov.br);

11.1.2. Certidão negativa/positiva de penalidades (www.comprasnet.go.gov.br).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.11. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.12. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

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

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

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

- e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão Negativa de Débito em Dívida Ativa expedida pela Secretaria de Estado da Economia ou equivalente da Unidade da Federação **onde a Licitante tem sua sede**.
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Pública do **Estado de Goiás**, por meio de Certidão de Débito Inscrito em Dívida Ativa – Negativa, expedida pela Secretaria de Estado da Economia.
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (**Tributos Mobiliários**), por meio de Certidão expedida pela Secretaria de Finanças do Município ou equivalente onde a Licitante tem sua sede.
- h) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, por meio do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF.
- i) Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011.
- j) Certidão Negativa de Suspensão e/ou Impedimento de Licitar ou Contratar com a Administração Pública, nos termos do § 4º, art. 5º, do Decreto Estadual nº 7.425/2011.
- k) Caso a participação no certame seja da matriz, com possibilidade de que a execução do objeto licitado seja por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal e trabalhista deverá ser de ambas.
- 11.12.4. Será admitida a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei.

11.13. Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

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

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

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, e deverá, preferencialmente, ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade e pelo diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidura, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

Onde:

ILG = índice de liquidez geral

ILC = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral

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

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

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

PC = passivo circulante

ELP = exigível a longo prazo

PL = patrimônio líquido

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

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

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

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

11.14. Qualificação Técnica

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

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

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

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

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

- 11.15. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.15.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 11.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.16.1. O tratamento favorecido previsto no subitem anterior somente será concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentação fiscal e trabalhista exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.
- 11.17. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 11.18. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 11.19. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 11.20. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **4 (quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 12.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 12.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for no caso descumprimento (art. 50, V, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 12.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei Federal nº 8.666/93).
- 12.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 12.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 12.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 12.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 12.7. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 12.8. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 12.9. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 12.10. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidas na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título.
- 12.11. Todas as empresas deverão cotar seus preços com todos os tributos cabíveis inclusos, bem como todos os demais custos diretos e indiretos necessários ao atendimento das exigências do Edital e seus anexos. **Entretanto, as empresas enquadradas no regime normal de tributação (empresas não optantes do simples), estabelecidas em Goiás, deverão registrar a proposta com preços desonerados do ICMS** conforme disposições do Art. 6º, Inc. XCI do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás - RCTE, que concede isenção de ICMS nas operações e prestações internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por órgãos da Administração Pública Estadual Direta e suas fundações e autarquias, ficando mantido o crédito, observado, dentre outras coisas, à transferência do valor correspondente ao ICMS ao adquirente mediante a redução do preço do bem, mercadoria e serviço, devendo a redução ser demonstrada no documento fiscal.
- 12.12. Por determinação da Procuradoria-Geral do Estado através de seu Despacho “AG” nº 1203/2013, para as empresas estabelecidas em Goiás que se enquadrem na situação do item 12.11, as propostas comerciais, enviadas pelas empresas detentoras das melhores ofertas após a fase de lances, deverão conter, obrigatoriamente, além do preço normal de mercado dos produtos ou serviços ofertados (valor bruto), o preço resultante da isenção do ICMS conferida (valor líquido), que deverá ser o preço considerado como base de julgamento. **O valor líquido será aquele registrado no sistema ComprasNet.GO**, e será considerado como base para etapa de lances. O valor bruto (com ICMS) servirá apenas para efeito de análise do desconto concedido.
- 12.13. A proposta deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:
1. Nome da empresa, CNPJ, endereço, fone/fax, n.º da conta corrente, Banco, n.º da agência, nome do responsável que assinará o contrato;
 2. Para empresas estabelecidas em Goiás, deverá ser informado na Proposta se a empresa é contribuinte de ICMS e se é optante do SIMPLES
 3. n.º do Pregão; n.º do item ou n.º do lote que se refere;
 4. Preço em Real, unitário e total, com no máximo duas casas decimais, no qual deverão estar incluídas todas as despesas que influam nos custos. No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso, prevalecerá esse último. O preço apresentado deverá ser aquele resultante da fase de lances e/ou negociação como(a) Pregoeiro(a);
 5. Descrição do objeto ofertado, com a quantidade licitada e com a indicação da marca, que deverá ser a mesma informada quando do cadastramento da proposta no Comprasnet.go;
 6. Prazo de validade da proposta deverá ser de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico. Caso a proposta não contenha validade, será considerado o prazo de 120 (cento e vinte) dias.
 7. Data e assinatura do responsável.
 8. Indicação expressa do nome do signatário que assinará o contrato.
- 12.14. A Proposta deverá estar atualizada no valor da negociação do lance;
- 12.15. Caso julgue necessário, o Pregoeiro encaminhará a proposta comercial à unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência, para análise e manifestação quanto à aceitabilidade das especificações técnicas;
- 12.16. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar as informações prestadas pelo licitante em sua proposta e em eventuais documentos a ela anexados, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta.
- 12.17. O ônus da exequibilidade da proposta caberá exclusivamente à licitante, caso solicitado pelo Pregoeiro.

13. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

- 13.2 Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades;
- 13.3 No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar fora dos padrões de qualidade e validade, de acordo com as legislações vigentes e o determinado em acordo com as especificações mínima do objeto e valores deste documento;
- 13.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessário) para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 13.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;
- 13.6 Os produtos deverão apresentar aspectos, como cor e odor, compatíveis com as normas sanitárias;

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

- 14.1. As amostras só poderão ser exigidas do licitante classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 43, inciso XI, do Decreto estadual nº 9.666/2020;
- 14.2 As amostras deverão ser apresentadas na Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, situada na Quinta avenida, Quadra 71 n° 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia Go, cep 74643-030 em até 5 dias úteis após a convocação;
- 14.3 A(s) amostra(s) deverá(ão) ser(em) apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) documento(s) que comprove(m) conter(em) as características especificadas. O(s) documento(s) pode(m) ser prospectos, catálogos ou desenhos do(s) material(is) e, ainda, a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor;
- 14.4 As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original com a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor.
- 14.5 O(s) produto(s) apresentado(s) como AMOSTRA(S) poderá(ão) ser aberto(s), manuseado(s), desmontado(s), receber cortes, secções, vincos ou movimentos nas peças, se necessário, sendo devolvido(s) ao fornecedor no estado em que se encontrar(em) ao final da avaliação técnica.
- 14.6 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados nas especificações mínimas do objeto e valores do Termo de Referência e na metodologia descritiva, na qual deverão ser observados:
 - a) Parâmetros quantitativos: se o produto está de acordo com as informações da embalagem, como composição, rendimento, conteúdo e integridade do alimento e da embalagem;
 - b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do produto), cheiro (o produto não deverá ter o cheiro de "perdido", "passado", "podre" e deverá estar de acordo com as características do produto) e aparência (sem manchas que indiquem apodrecimento ou deterioração, formato, tamanho, cor de acordo com as características do produto).
- 14.7 Será nomeado, **pela Gerência de Alimentação Escolar**, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e deverá constar nos autos;
- 14.8 O responsável pelo recebimento deverá documentar nos autos, de imediato, o recebimento das amostras, e **emitir o Parecer Técnico das Amostras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a entrega das mesmas;**
- 14.9 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então solicitada e examinada a amostra das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação, no mesmo prazo constante;
- 14.10 A contratada assume a obrigatoriedade de entregar todos os produtos de acordo com a qualidade atestada nas amostras.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 15.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;
- 15.2 A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;
- 15.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;
- 15.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;
- 15.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 16.1. Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;
- 16.2 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;
- 16.3 Efetuar o recebimento dos gênero alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.
- 16.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- 16.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.
- 16.6 Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.
- 16.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.
- 16.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.
- 16.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 16.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 16.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.
- 16.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 16.13 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;
- 16.14 O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

17.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (art. 45, § 2º, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).

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

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

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

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

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

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

18. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

18.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

18.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) no Comprasnet.

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

19. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

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

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

19.2. Certidão negativa/positiva de penalidades (www.comprasnet.go.gov.br).

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

19.4. A licitante vencedora deverá providenciar sua inscrição no Cadastro de Fornecedores – CADFOR no site www.comprasnet.go.gov.br, com a entrega dos documentos solicitados pelo setor competente nos termos da Instrução Normativa nº 004/2011-GS/SEGPLAN, como condição obrigatória para a sua futura contratação, e entregar o consequente Certificado de Registro Cadastral – CRC, no mesmo prazo para assinatura a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.11. Para se cadastrar, o usuário externo deverá acessar o sítio: http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php e seguir todas as orientações ali dispostas.

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

20. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

21. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

23. DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

24. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

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

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

b) convocar os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.

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

25. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

25.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) estiverem presentes razões de interesse público devidamente justificadas;

e) por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

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

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

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

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

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

a) por decurso de prazo de vigência;

b) quando não restarem fornecedores registrados;

c) inexistência de saldo remanescente.

26. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

26.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação do serviço, desde que não haja prejuízo às obrigações anteriormente assumidas.

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

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

27. DO CADASTRO NO SEI - SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÃO

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

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

27.3. Para se cadastrar, o “usuário externo” deverá acessar o site http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php e seguir todas as orientações ali dispostas.

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

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

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

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

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

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

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

29. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO

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

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

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

30. DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

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

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

Onde:

R= parcela de reajuste

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

IPCA_n= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA₀ = número do índice IPCA referente ao mês da data da apresentação do orçamento (Termo de Referência) a que a proposta se referir.

31. DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

I – O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II – O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III – A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

IV – O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;

V – A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

VI – A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

VII – O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

IX – A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

XII – Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII – A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no §1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93;

XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevisas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

XV – O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

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

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

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

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

32. DO PAGAMENTO

32.1. Imediatamente após a entrega dos produtos, a contratada deverá protocolizar a Nota Fiscal/Fatura correspondente no Conselho Escolar, sob pena de preclusão do direito ao recebimento pelo serviço prestado.

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

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

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

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

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

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

32.7. Os Conselhos Escolares **informados no Termo de Referência**, pagarão, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

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

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

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

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

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

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

Vp = Valor da parcela em atraso;

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

32.11. Para a emissão da Nota Fiscal/Fatura, o número do CNPJ do CONSELHO ESCOLAR deverá ser informado quando da assinatura do contrato.

33. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

34. DAS PENALIDADES

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

I – não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II – não entregar a documentação exigida no edital;

III – apresentar documentação falsa;

IV – causar o atraso na execução do objeto;

V – não manter a proposta;

VI – falhar na execução do contrato;

VII – fraudar a execução do contrato;

VIII – comportar-se de modo inidôneo;

IX – declarar informações falsas; e

X – cometer fraude fiscal.

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

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;
- c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- 34.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa;
- 34.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;
- 34.5. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública; 34.6. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;
- 34.7. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicada de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 34.8. Não será aplicada multa se o atraso na prestação do serviço resultar de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

35. DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

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

36. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 36.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra. Após o registro da proposta no sistema, não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 36.2 O Registro de Preços poderá ser cancelado, por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado, conforme determinação do Art. 9º, inciso XII do Decreto Estadual nº 7.437/2011.
- 36.3 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 36.4. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 36.5. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 36.6. As licitantes deverão acessar diariamente o site www.comprasnet.go.gov.br a fim de tomar ciência dos comunicados de eventuais alterações no Edital e informações sobre o andamento da realização da sessão do Pregão.
- 36.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 36.8. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como não importem em vantagem a uma ou mais licitantes em detrimento das demais.
- 36.9. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 36.10. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 36.11. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 36.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente nesta Secretaria.
- 36.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou da execução do objeto licitado.
- 36.14. A empresa Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato e execução do objeto licitado, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 36.15. Fica vedado à CONTRATADA subcontratar e/ou transferir total ou parcialmente o compromisso assumido.
- 36.16. A SEDUC reserva-se o direito de alterar as condições deste Edital e reabrir prazo para apresentação de propostas, quando a alteração afetar a formulação da proposta;
- 36.17. A Secretária de Estado da Educação compete ANULAR este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e REVOGAR o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado (art. 51 do Decreto Estadual nº 9.666/2020) e Decreto Federal nº 10.024/2019;
- 36.18. A anulação do Pregão induz à do contrato.
- 36.19. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da Contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato (art. 51, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 9.666/2020).
- 37.20. Havendo indícios de conluio entre as licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a SEDUC deverá promover a apuração quanto à responsabilidade dos licitantes envolvidos.
- 37.21. Para as questões resultantes deste instrumento, fica eleito o foro de Goiânia- GO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.
- 37.22. Para obter informações com a área responsável pela elaboração do Termo de Referência, bem como sanar questionamentos a respeito do processo, enviar e-mail para gaesc@seduc.go.gov.br e regional.metropolitana@seduc.go.gov.br.

38. ANEXOS

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

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO III – Minuta Contratual

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

ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços

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

Goiânia, ____ de ____ de 2023

Pedro Vitor Damasceno Queiroz
Pregoeiro/Seduc

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**OBJETO**

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos Conselhos Escolares das Unidades Escolares jurisdicionados a Coordenação Regional de Educação de Goiânia, conforme Edital e Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no item 4 deste termo.

Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - MENDANHA
01	14	52035441	ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA MARINETE SILVA
02	24	52035344	COLÉGIO ESTADUAL OLAVO BILAC
03	31	52037991	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PRESIDENTE CASTELLO BRANCO
04	38	52034798	COLÉGIO ESTADUAL ALBERT SABIN
05	63	52033589	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR JOAQUIM CARVALHO FERREIRA
06	65	52034151	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CASTRO ALVES
07	87	52033511	COLÉGIO ESTADUAL ROBINHO MARTINS DE AZEVEDO
08	122	52033422	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL EDMUNDO PINHEIRO DE ABREU
09	130	52033333	COLÉGIO ESTADUAL ASSIS CHATEAUBRIAND
10	224	52033597	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR PEDRO GOMES
11	259	52035026	COLÉGIO ESTADUAL DUQUE DE CAXIAS
12	285	52034879	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CORAÇÃO DE JESUS
13	299	52102394	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO EM ARTES PROFESSOR GUSTAV HITTER
Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - MEIA PONTE
14	8	52033970	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSORA LOUSINHA DE CARVALHO
15	20	52035301	ESCOLA ESTADUAL NHANHA DO COUTO
16	82	52074030	COLÉGIO ESTADUAL AMALIA HERMANO TEIXEIRA
17	104	52033490	COLÉGIO ESTADUAL JARDIM BALNEÁRIO MEIA PONTE
18	206	52033317	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL AECIO OLIVEIRA DE ANDRADE
19	276	52033961	COLÉGIO ESTADUAL DAMIANA DA CUNHA
20	302	00000000	AGROCOLÉGIO ESTADUAL LUIZ ALBERTO MAGUITO VILELA

2. JUSTIFICATIVA

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

2.2 Promover o fornecimento gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar cuja finalidade é a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, junto as Unidades Escolares do município de Goiânia, nos termos normatizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Estudantil - FNDE. Para atender o calendário escolar do ano de 2024.

Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL - MENDANHA
01	14	52035441	ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA MARINETE SILVA
02	24	52035344	COLÉGIO ESTADUAL OLAVO BILAC
03	31	52037991	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PRESIDENTE CASTELLO BRANCO
04	38	52034798	COLÉGIO ESTADUAL ALBERT SABIN
05	63	52033589	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR JOAQUIM CARVALHO FERREIRA

06	65	52034151	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CASTRO ALVES
07	87	52033511	COLÉGIO ESTADUAL ROBINHO MARTINS DE AZEVEDO
08	122	52033422	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL EDMUNDO PINHEIRO DE ABREU
09	130	52033333	COLÉGIO ESTADUAL ASSIS CHATEAUBRIAND
10	224	52033597	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR PEDRO GOMES
11	259	52035026	COLÉGIO ESTADUAL DUQUE DE CAXIAS
12	285	52034879	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CORAÇÃO DE JESUS
13	299	52102394	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO EM ARTES PROFESSOR GUSTAV HITTER
Ordem	PASTA	Nº DO MEC	UNIDADE ESTADUAL – MEIA PONTE
14	8	52033970	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSORA LOUSINHA DE CARVALHO
15	20	52035301	ESCOLA ESTADUAL NHANHA DO COUTO
16	82	52074030	COLÉGIO ESTADUAL AMALIA HERMANO TEIXEIRA
17	104	52033490	COLÉGIO ESTADUAL JARDIM BALNEÁRIO MEIA PONTE
18	206	52033317	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL AECIO OLIVEIRA DE ANDRADE
19	276	52033961	COLÉGIO ESTADUAL DAMIANA DA CUNHA
20	302	00000000	AGROCOLÉGIO ESTADUAL LUIZ ALBERTO MAGUITO VILELA

3. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS

3.1. Tesouro Federal FNDE e Tesouro Estadual TE.

4. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E VALORES**4.1 LOTE 1 – PANIFICADOS – DISPUTA GERAL**

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	396	38,95	15.424,20
2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	939	27,78	26.085,42
3	KG	BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES	Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	3.122	18,66	58.256,52
4	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	1.108	28,99	32.120,92
5	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO	Salgado assado enroladinho de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	675	39,32	26.541,00
6	KG	ENROLADINHO DE SALSICHA	Salgado assado enroladinho de salsicha deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	420	38,78	16.287,60
7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	75	32,33	2.424,75
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	1.742	21,66	37.731,72
9	KG	PÃO CARECA	Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	790	20,66	16.321,40
10	PCT	PÃO DE FORMA	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante,	676	14,89	10.065,64

			resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.			
11	KG	PÃO DE QUEIJO	Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após data de fabricação.	3.829	27,32	104.608,28
12	KG	PÃO FRANCÊS	Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	6.805	15,96	108.607,80
13	KG	PÃO MANDI	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	2554	18,96	48.423,84
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentado, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de soja, sal, fermento biológico, livre de impurezas. Recheio de carne ou frango, com queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.	600	39,32	23.592,00
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	1791	22,98	41.157,18
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.	774	18,99	14.698,26
VALOR ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 582.346,53	

4.2 LOTE 2 – PANIFICADO – COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	130	38,95	5.063,50
2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	300	27,78	8.334,00
3	KG	BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES	Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	1000	18,66	18.660,00
4	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	360	28,99	10.436,40
5	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO	Salgado assado enroladinho de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	220	39,32	8.650,40
6	KG	ENROLADINHO DE SALSICHA	Salgado assado enroladinho de salsicha deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	130	38,78	5.041,40
7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	25	32,33	808,25
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	570	21,66	12.346,20
9	KG	PÃO CARECA	Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	260	20,66	5.371,60
10	PCT	PÃO DE FORMA	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.	200	14,89	2.978,00

11	KG	PÃO DE QUEIJO	Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após data de fabricação.	1.270	27,32	34.696,40
12	KG	PÃO FRANCÊS	Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	2260	15,96	36.069,60
13	KG	PÃO MANDI	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	840	18,96	15.926,40
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentado, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de soja, sal, fermento biológico, livre de impurezas. Recheio de carne ou frango, com queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.	200	39,32	7.864,00
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, q ueimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	590	22,98	13.558,20
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.	250	18,99	4.747,50
VALOR ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 190.551,85	

4.3 LOTE 3 – AÇOUQUE – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeadada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1.189	34,86	41.448,54
2	KG	CALABRESA	Linguíça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1.710	30,62	52.360,20
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	323	33,76	10.904,48
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	11.947	25,24	301.542,28
5	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	219	28,52	6.245,88
6	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1953	26,88	52.496,64
7	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando	438	35,09	15.369,42

			o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
8	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO)	Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1.410	22,66	31.950,60
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1.918	19,32	37.055,76
10	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL)	Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	6086	18,56	112.956,16
11	KG	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2252	12,99	29.253,48
12	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega.	450	12,66	5.697,00
13	KG	FRANGO INTEIRO	Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	400	9,32	3.728,00
14	KG	LINGUIÇA DE FRANGO	Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1.775	19,37	34.381,75
15	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	3.155	23,08	72.817,40
16	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	18.436	14,79	272.668,44
17	KG	TOUCINHO	Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	902	15,99	14.422,98
VALOR ESTIMADO DO LOTE 03						R\$ 1.095.299,01

4.4 LOTE 4 – AÇOUQUE – COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeadada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando	390	34,86	13.595,40

			o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
2	KG	CALABRESA	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	570	30,62	17.453,40
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	100	33,76	3.376,00
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	3.980	25,24	100.455,20
5	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	73	28,52	2.081,96
6	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.	640	26,88	17.203,20
7	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	140	35,09	4.912,60
8	KG	CARNE SUÍNA (Lombo)	Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	460	22,66	10.423,60
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	630	19,32	12.171,60
10	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL)	Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2000	18,56	37.120,00
11	KG	COXA E SOBRECORA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	740	12,99	9.612,60
12	kg	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega.	150	12,66	1.899,00
13	KG	FRANGO INTEIRO	Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	130	9,32	1.211,60
14	KG	LINGUIÇA DE FRANGO	Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes	580	19,37	11.234,60

			exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.			
15	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1050	23,08	24.234,00
16	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	6.100	14,79	90.219,00
17	KG	TOUCINHO	Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	300	15,99	4.797,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 04						R\$ 362.000,76

4.5 LOTE 5 - SECOS E MOLHADOS – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega.	288	26,10	7.516,80
2	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 5 kg. Com prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	3.052	20,05	61.192,60
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	79	8,16	644,64
4	PCT	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g	819	10,36	8.484,84
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnea, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de faturamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.	657	27,71	18.205,47
6	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.	11.601	25,95	301.045,95
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.	150	8,62	1.293,00
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extravirgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	90	23,59	2.123,10
9	UNIDADE	AZEITONA VERDE	Azeitona verde, em conserva, graúda, com caroço acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	115	15,29	1.758,35
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de, 800 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	2.075	22,88	47.476,00
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes. Peso da embalagem: 1Kg	320	22,07	7.062,40

12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.	1.414	25,18	35.604,52
13	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.191	7,61	9.063,51
14	KG / PCT	COLORAU	Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	273	20,77	5.670,21
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	10.036	7,35	73.764,60
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	1.444	15,35	22165,40
17	UNIDADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	745	13,82	10.295,90
18	UNIDADE	ERVILHA EM CONSERVA	ERVILHA EM CONSERVA: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 170g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	390	3,56	1.388,40
19	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega	2816	13,79	38832,64
20	PCT	FARINHA DE AVEIA	FARINHA DE AVEIA: De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	226	9,95	2.248,70
21	PCT	FARINHA DE SOJA	FARINHA DE SOJA: Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (Glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem 250g	85	15,88	1.349,80
22	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	2.949	11,06	32.615,94
23	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	90	11,69	1.052,10
24	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	115	13,88	1.596,20
25	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	3.741	4,88	18.256,08
26	PCT	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	11.243	8,32	93.541,76
27	PCT	FEIJÃO PRETO	Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.892	8,66	16.384,72
28	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	229	21,82	4.996,78

			nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.			
29	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	675	9,08	6.129,00
30	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g	90	2,99	269,10
31	PCT	FUBÁ MIMOSO	Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	481	5,29	2.544,49
32	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg	232	33,49	7.769,68
33	UNIDADE	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 170g	6.356	1,58	10.042,48
34	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 900g	2.030	8,79	19.601,70
35	UNIDADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem de 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	320	7,16	2.291,20
36	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml , reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	425	10,16	4.318,00
37	LITRO	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT	Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	29.822	4,06	121.077,32
38	LITRO	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	674	5,59	3.767,66
39	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.709	7,08	12.099,72
40	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	9.600	3,79	36.384,00
41	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	200	7,38	1.476,00
42	PCT	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1 kg	3.330	6,06	20.179,80

43	UNIDADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.493	14,40	21.499,20
44	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	205	10,19	2.088,95
45	PCT	MILHO PARA CANJICA AMARELO	Milho para canjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1033	4,09	4.224,97
46	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM DE 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.505	3,90	5.869,50
47	LITRO	ÓLEO VEGETAL (SOJA)	Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	8586	5,29	45.419,94
48	KG	ORÉGANO	Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	114	7,20	820,80
49	DZ	OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	3.992	9,07	36.207,44
50	KG	POLPA DE FRUTAS – VARIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	1.980	18,79	37.204,20
51	UNIDADE	POLPA DE FRUTAS – VARIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 100g.	6.637	1,63	10.818,31
52	KG / PCT	POLVILHO AZEDO	POLVILHO AZEDO: Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	165	16,41	2.707,65
53	KG / PCT	POLVILHO DOCE	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	685	13,62	9.329,70
54	KG	PRESUNTO	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	330	38,78	12.797,40
55	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.068	27,71	29.594,28
56	KG / PEÇA	QUEIJO CURADO	Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	451	43,41	19.577,91
57	KG	QUEIJO MUSSARELA	Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.072	37,96	40.693,12

58	UNIDADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	280	15,53	4.348,40
59	PCT	SAL	Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	2.259	2,89	6.528,51
60	KG	SALSICHA	Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.	1.972	12,32	24.295,04
61	UNIDADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	27	25,25	681,75
62	UNIDADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	544	4,18	2.273,92
VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 05						R\$ 1.390.561,55

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

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	ÇAÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega.	90	26,10	2.349,00
2	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 5 kg. Com prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	1000	20,05	20.050,00
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	20	8,16	163,20
4	PCT	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g	260	10,36	2.693,60
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnica, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de faturamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.	210	27,71	5.819,10
6	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.	3860	25,95	100.167,00
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.	50	8,62	431,00
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extravirgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30	23,59	707,70
9	UNIDADE	AZEITONA VERDE	Azeitona verde, em conserva, graúda, com caroço acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	35	15,29	535,15
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de, 800 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	690	22,88	15.787,20
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de	100	22,07	2.207,00

		CONGELADO	substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes. Peso da embalagem: 1Kg			
12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.	470	25,18	11.834,60
13	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	390	7,61	2.967,90
14	KG / PCT	COLORAU	Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	90	20,77	1.869,30
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	3.340	7,35	24.549,00
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	480	15,35	7.368,00
17	UNIDADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	240	13,82	3.316,80
18	UNIDADE	ERVILHA EM CONSERVA	ERVILHA EM CONSERVA: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 170g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	130	3,56	462,80
19	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega	930	13,79	12.824,70
20	PCT	FARINHA DE AVEIA	FARINHA DE AVEIA: De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	75	9,95	746,25
21	PCT	FARINHA DE SOJA	FARINHA DE SOJA: Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (Glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem 250g	25	15,88	397,00
22	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	980	11,06	10.838,80
23	KG / PCT	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho tipo flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	30	11,69	350,70
24	PCT / KG	FARINHA DE ROSCA	Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	35	13,88	485,80
25	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	1.200	4,88	5.856,00
26	PCT	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	3.700	8,32	30.784,00
27	PCT	FEIJÃO PRETO	Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	630	8,66	5.455,80

28	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	75	21,82	1.636,50
29	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	220	9,08	1.997,60
30	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g	25	2,99	74,75
31	PCT	FUBÁ MIMOSO	Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	150	5,29	793,50
32	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g. de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg	70	33,49	2.344,30
33	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 170g	2.110	1,58	3.333,80
34	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 900g	740	8,79	6.504,60
35	UNIDADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem de 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	100	7,16	716,00
36	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogenizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	130	10,16	1.320,80
37	LITRO	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT	Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	9.900	4,06	40.194,00
38	LITRO	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	220	5,59	1.229,80
39	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	550	7,08	3.894,00
40	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	3200	3,79	12.128,00
41	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	60	7,38	442,80
42	PCT	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1 kg	1.000	6,06	6.060,00

43	UNIDADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	490	14,40	7.056,00
44	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	60	10,19	611,40
45	PCT	MILHO PARA CANJICA AMARELO	Milho para canjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	340	4,09	1.390,60
46	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	490	3,90	1.911,00
47	LITRO	ÓLEO VEGETAL (SOJA)	Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	2.860	5,29	15.129,40
48	KG	ORÉGANO	Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100g . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	30	7,20	216,00
49	DZ	OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	1330	9,07	12.063,10
50	KG	POLPA DE FRUTAS – VARIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	650	18,79	12.213,50
51	UNIDADE	POLPA DE FRUTAS – VARIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 100g.	2.200	1,63	3.586,00
52	KG / PCT	POLVILHO AZEDO	POLVILHO AZEDO: Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	50	16,41	820,50
53	KG / PCT	POLVILHO DOCE	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	220	13,62	2.996,40
54	KG	PRESUNTO	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	110	38,78	4.265,80
55	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	330	27,71	9.144,30
56	KG / PEÇA	QUEIJO CURADO	Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	150	43,41	6.511,50
57	KG	QUEIJO MUSSARELA	Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	350	37,96	13.286,00

58	UNIDADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	90	15,53	1.397,70
59	PCT	SAL	Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	720	2,89	2.080,80
60	KG	SALSICHA	Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.	650	12,32	8.008,00
61	UNIDADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	9	25,25	227,25
62	UNIDADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	175	4,18	731,50
VALOR TOTAL MÉDIO DO LOTE 06						R\$ 457.334,60

4.7 LOTE 7 – HORTIFRUIT – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	ABACATE	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1092	5,39	5.885,84
2	UNIDADE MÉDIA	ABACAXI	Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.	1.924	6,83	13.140,92
3	KG	ABOBORA CABUTIA	Produto inteiro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.	2.389	3,29	7.859,81
4	KG	ABOBRINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	1.237	5,33	6.593,21
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	771	4,82	3.716,22
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente	2.117	6,49	13.739,33
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	190	6,53	1.240,70
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades	1.384	27,66	38.281,44
9	KG	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	690	7,46	5.147,40
10	KG	BANANA MARMELO	BANANA MARMELO: Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	75	4,76	357,00
11	KG	BANANA NANICA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	100	4,99	499,00
12	KG	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	5.557	4,26	23.672,82
13	KG	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	293	8,01	2.346,93
14	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	19	4,32	82,08
15	KG	BATATA INGLESA	Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	4.234	3,72	15.750,48
16	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	724	3,99	2.888,76
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.	220	5,62	1.236,40

18	Kg	CARÁ	Cará firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixas de polietileno para alimentos.	225	5,82	1.309,50
19	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	2.882	3,76	10.836,32
20	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	3.716	4,49	16.684,84
21	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	751	3,66	2.748,66
22	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.	38	8,38	318,44
23	KG	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente.	2.389	3,32	7.931,48
24	KG	INHAME	Inhame de boa qualidade, colheita recente, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	38	6,49	246,62
25	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	6.300	2,98	18.774,00
26	KG	LIMÃO	Produto íntegro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades	282	6,99	1.971,18
27	KG	MAÇA	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	4.596	10,78	49.544,88
28	KG	MAMÃO FORMOSA	Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	917	5,82	5.336,94
29	KG	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1.398	4,96	6.934,08
30	KG	MANGA	Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	147	7,49	1.101,03
31	KG	MARACUJÁ	Maracujá azedo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, verdoso, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	158	9,09	1.436,22
32	KG	MELANCIA	Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos.	5.790	3,49	20.207,10
33	KG	MELÃO	Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.	150	6,32	948,00
34	KG	MEXERICA	Mexerica "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	1.028	5,41	5.561,48
35	BANDEJA C/5 ESPIGA/ KG	MILHO VERDE (IN NATURA)	Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.	1.402	6,42	9.000,84
36	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegros, sem traço de descoloração ou manchas.	112	5,16	577,92
37	Kg	PERA	PERA: de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	15	13,11	196,65
38	KG	PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	414	7,69	3.183,66
39	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	3.328	3,42	11.381,76
40	KG	REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claros branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	885	7,05	6.239,25
41	MAÇO	RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos	145	4,82	698,90

			defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.			
42	KG	TOMATE	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.	6.269	6,92	43.381,48
43	KG	UVA	Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	60	17,06	1.023,60
44	KG	VAGEM	Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	46	15,60	717,60
VALOR ESTIMADO DO LOTE 07					R\$ 370.730,81	

4.8 LOTE 8 – HORTIFRUIT – COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	ABACATE	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	360	5,39	1.940,40
2	UNIDADE MÉDIA	ABACAXI	Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.	640	6,83	4.371,20
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.	790	3,29	2.599,10
4	KG	ABOBRINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	400	5,33	2.132,00
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	250	4,82	1.205,00
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	700	6,49	4.543,00
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	60	6,53	391,80
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades.	460	27,66	12.723,60
9	KG / DZ	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	230	7,46	1.715,80
10	KG / DZ	BANANA MARMELO	BANANA MARMELO: Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	25	4,76	119,00
11	KG / DZ	BANANA NANICA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	30	4,99	149,70
12	KG / DZ	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1.840	4,26	7.838,40
13	KG / DZ	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	90	8,01	720,90
14	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	5	4,32	21,60
15	KG	BATATA INGLESA	Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1.400	3,72	5.208,00
16	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	240	3,99	957,60
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.	70	5,62	393,40
18	kg	CARÁ	CARÁ: Cará firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico,	75	5,82	436,50

				transparente e resistente ou caixas de polietileno para alimentos.			
19	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	950	3,76	3.572,00	
20	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1.230	4,49	5.522,70	
21	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	250	3,66	915,00	
22	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.	12	8,38	100,56	
23	KG	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente.	790	3,32	2.622,80	
24	KG	INHAME	Inhame de boa qualidade, colheita recente, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	12	6,49	77,88	
25	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	2.100	2,98	6.258,00	
26	KG	LIMÃO	Produto inteiro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades	90	6,99	629,10	
27	KG	MAÇA	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	1.520	10,78	16.385,60	
28	KG	MAMÃO FORMOSA	Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	300	5,82	1.746,00	
29	KG	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	460	4,96	2.281,60	
30	KG	MANGA	Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	45	7,49	337,05	
31	KG	MARACUJÁ	Maracujá azedo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, verdoso, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.	50	9,09	454,50	
32	KG	MELANCIA	Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou púrpura, com sementes esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos.	1.920	3,49	6.700,80	
33	KG	MELÃO	Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.	50	6,32	316,00	
34	KG	MEXERICA	Mexericá "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	340	5,41	1.839,40	
35	BANDEJA C/5 ESPIGA/ KG	MILHO VERDE (IN NATURA)	Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.	460	6,42	2.953,20	
36	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	35	5,16	180,60	

37	Kg		PERA	PERA: de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	5	13,11	65,55
38	KG		PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	130	7,69	999,70
39	KG		REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	1.100	3,42	3.762,00
40	KG		REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde clarões branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	290	7,05	2.044,50
41	MAÇO		RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	45	4,82	216,90
42	KG		TOMATE	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.	2.080	6,92	14.393,60
43	KG		UVA	Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despençando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	20	17,06	341,20
44	KG		VAGEM	Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	15	15,60	234,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 08					R\$ 122.417,24		
VALOR TOTAL DOS LOTES 01,02,03,04,05,06,07 e 08					R\$ 4.571.242,35		

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

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

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

5. A APLICABILIDADE DO REGIME DE EXCLUSIVIDADE NA PARTICIPAÇÃO DE ME'S/ EPP'S

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

6. DA FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

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

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

8.1 A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

- a) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica em nome da empresa licitante, fornecido(s) por empresa, órgãos ou entidades da Administração Pública, que comprove(m) a aptidão para o fornecimento compatível com as características indicadas nas tabelas do item 4, através do qual fique comprovada a capacidade de fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) da quantidade estimada dos itens. Admitir-se ao somatório dos quantitativos consignados em atestados que comprovem o fornecimento do objeto.
- b) O (s) atestado(s) deve(em) ser emitido(s) em papel timbrado da entidade contratante, assinado por seu representante legal, discriminando o teor da contratação e os dados da empresa contratada.
- c) Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de Licença e Funcionamento válidos, emitidos por órgãos municipais, estaduais ou federais, em acordo com as legislações vigentes, a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e regularidade fiscal das empresas, bem como, atestar a empresa a qualificação técnica profissional e/ou operacional para executar o objeto.

9. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 9.1 Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser **novos e originais** não sendo aceito em hipótese alguns produtos reaproveitados e/ou falsificados, sob pena de afastamento do certame e aplicação das penalidades cabíveis;
- 9.2 Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades;
- 9.3 No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar fora dos padrões de qualidade e validade, de acordo com as legislações vigentes e o determinado em acordo com as especificações mínima do objeto e valores deste documento;
- 9.4 O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessário) para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 9.5 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;
- 9.6 Os produtos deverão apresentar aspectos, como cor e odor, compatíveis com as normas sanitárias;

10. DA FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 10.1 As entregas estão previstas para serem realizadas parceladamente de forma **DIÁRIA, SEMANAL E/OU QUINZENAL (ESPECIFICAR MARCANDO UM "X" NA ENTREGA DESEJADA)**; as quantidades serão definidas conforme a demanda das Unidades Escolares, que encaminharão um cronograma de entrega;
- 10.2 A entrega deverá ser realizada nos locais e datas discriminadas, conforme tabela abaixo:

REGIÃO MENDANHA

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIÁRIA	QUAIS LOTES A ENTREGA É DIÁRIA	SEMANAL	QUAIS LOTES A ENTREGA É SEMANAL
14	ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA MARINETE SILVA	Rua Dr. Inácio Zacarias Pereira, 66, Centro Oeste, CEP: 74550.070; Goiânia - GO	x	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES - 02,03 e 04
24	COLÉGIO ESTADUAL OLAVO BILAC	Av. 24 de Outubro - St. dos Funcionários, Goiânia - GO	x	LOTE 01 - PANIFICADOS	x	02,03,04 e 05
31	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PRESIDENTE CASTELLO BRANCO	Av. Minas Gerais 228, Setor Campinas, Goiânia-GO			X	01,02,03 e 04
38	COLÉGIO ESTADUAL ALBERT SABIN	Alameda Corcovado, Quadra 07, Lote 13, Jardim Petrópolis, Goiânia-Go			x	01,02,03,04 e 05
63	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR JOAQUIM CARVALHO FERREIRA	Av. Fernão Dias Paes Leme, Qd 32 Bairro Capuava	x	Lote 1	X	lotes 2,3, 4,5 e 6
65	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CASTRO ALVES	Av. da Divisa nº 76, Vila Santa Helena, Praça Gonçalves Lêdo	x	Lote 1	x	Lotés 2,3,4 e 5
87	COLÉGIO ESTADUAL ROBINHO MARTINS DE AZEVEDO	AV SOL NASCENTE QD 50 LT 16 JARDIM NOVA ESPERANÇA			X	LOTE 1 a 14
122	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL EDMUNDO PINHEIRO DE ABREU	Av. Santa Maria, esq. c/ Av. Vista Alegre, Qd. C; Área C - Bairro São Francisco	x	Lote 1	X	Lotés: 2, 3 e 4
130	COLÉGIO ESTADUAL ASSIS CHATEAUBRIAND	Av. Rio Grande do Sul s/nº Campinas - Goiânia - Goiás	x	l		
224	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR PEDRO GOMES	AVENIDA SERGIPE, 1245, SETOR CAMPINAS- Cep:74.520-010	X	LOTE 01, 02, 07,08	X	LOTES 03,04,05,06
259	COLÉGIO ESTADUAL DUQUE DE CAXIAS	RUA 13 N° 156 - ST. AEROVIARIO			X	Todos
285	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CORAÇÃO DE JESUS	Rua 02, esquina com a 14 e 15, sem número. Setor Aeroviário	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES 02, 03, 04, 05 e 06
299	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO EM ARTES PROFESSOR GUSTAV HITLER	Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, Nº 237, Setor Campinas, Goiânia- GO	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES 02 ao 05

REGIÃO MEIA PONTE

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIÁRIA	QUAIS LOTES A ENTREGA É DIÁRIA	SEMANAL	QUAIS LOTES A ENTREGA É SEMANAL
8	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSORA LOUSINHA DE CARVALHO	Rua Joaquim Teófilo Correia Viana s/nº, Setor Crimeia Oeste, Goiânia - GO - CEP 74563-250	X	LOTE 01	X	LOTES - 02,03,04,05,06, 07e 08
20	ESCOLA ESTADUAL NHANHA DO COUTO	Av. 24 de Outubro - St. dos Funcionários, Goiânia - GO			X	01, 02, 03 E 04
82	COLÉGIO ESTADUAL AMALIA HERMANO TEIXEIRA	Av. Márcio da Silva s/n Jardim Balneário Meia Ponte			x	lotés 1, 2,
104	COLÉGIO ESTADUAL JARDIM BALNEÁRIO MEIA PONTE	Av. Genésio de Lima Brito, Quadra F, Lote Área, Jardim Balneário M.Ponte - Goiânia-GO			X	TODOS (01 a 11)
206	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL AECIO OLIVEIRA DE ANDRADE	Rua do Prata esquina c/ Carijós, Setor Urias Magalhães, CEP: 74.565-440	X	LOTE 01-PANIFICADOS	X	LOTES: 02,03,04,05 E 06
276	COLÉGIO ESTADUAL DAMIANA DA CUNHA	Rua: C 500, nº 89 - Setor Centro-Oeste - Goiânia/Go	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	Lotés: 2,3,4 e 5
302	AGROCOLÉGIO ESTADUAL LUIZ ALBERTO MAGUITO VILELA	Rodovia R-2, Quadra Área, Lote AR-3 Campus - Samambaia, Goiânia - GO, CEP - 74690-631	X	Todos		

- 10.3 A entrega dos produtos deverá ocorrer no horário comercial, conforme especificado na tabela do item 10.2, de segunda a sexta feira, exceto finais de semana e feriados, nos locais indicado e acordado com a Unidade Escolar, conforme cronograma de entrega definido pela contratante e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo atesto do ato;
- 10.4 O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, de preferência em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) e sob refrigeração, quando necessário, em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 10.5 A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;
- 10.6 As entregas dos produtos deverão ser realizadas dentro do prazo de vigência do contrato;
- 10.7 A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;
- 10.8 Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues, sob pena de preclusão do direito ao recebimento pelo serviço prestado;

- 10.9 A entrega fica condicionada a aceitação por parte do fiscal designado para receber, conferir e aceitar o produto;
- 10.10 Os materiais deverão ser entregues acompanhados dos documentos fiscais respectivos, e deve conter, obrigatoriamente, a especificação do item, marca do fabricante e quantidade entregue;
- 10.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor;
- 10.12 Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;
- 10.13 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da possível imperfeita qualidade dos produtos;
- 10.14 Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos;
- 10.15 O produto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelo Conselho Escolar, ficará a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.
- 10.16 O fornecedor deverá entregar as frutas e legumes em caixas plásticas de monobloco a fim de evitar a presença de roedores e insetos, ficando "expressamente" proibido a entrega em caixas de madeira
- 10.17 No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não entenderem as especificações do edital
- 10.18 Responsabilizar-se pela procedência, qualidade e entrega dos produtos.

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

- 11.1 As amostras só poderão ser exigidas do licitante classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 43, inciso XI, do Decreto estadual nº 9.666/2020;
- 11.2 As amostras deverão ser apresentadas na Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, situada na Quinta avenida, Quadra 71 nº 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia Go, cep 74643-030 em até 5 dias úteis após a convocação;
- 11.3 A(s) amostra(s) deverá(ão) ser(em) apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) documento(s) que comprove(m) conter(em) as características especificadas. O(s) documento(s) pode(m) ser prospectos, catálogos ou desenhos do(s) material(is) e, ainda, a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor;
- 11.4 As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original com a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor.
- 11.5 O(s) produto(s) apresentado(s) como AMOSTRA(S) poderá(ão) ser aberto(s), manuseado(s), desmontado(s), receber cortes, secções, vincos ou movimentos nas peças, se necessário, sendo devolvido(s) ao fornecedor no estado em que se encontrar(em) ao final da avaliação técnica.
- 11.6 Para análise das amostras os parâmetros utilizados serão baseados nas especificações mínimas do objeto e valores do Termo de Referência e na metodologia descritiva, na qual deverão ser observados:
 - a) Parâmetros quantitativos: se o produto está de acordo com as informações da embalagem, como composição, rendimento, conteúdo e integridade do alimento e da embalagem;
 - b) Parâmetros sensoriais: textura (dureza, elasticidade, fraturabilidade), sabor (doce, salgado, amargo, ácido, adstringente e se estão de acordo com as características do produto), cheiro (o produto não deverá ter o cheiro de "perdido", "passado", "podre" e deverá estar de acordo com as características do produto) e aparência (sem manchas que indiquem apodrecimento ou deterioração, formato, tamanho, cor de acordo com as características do produto).
- 11.7 Será nomeado, pela Gerência de Alimentação Escolar - GAESC, um responsável pelo recebimento da amostra, a nomeação do mesmo deverá ser por meio de portaria e deverá constar nos autos;
- 11.8 O responsável pelo recebimento deverá documentar nos autos, de imediato, o recebimento das amostras, e emitir o Parecer Técnico das Amostras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a entrega das mesmas;
- 11.9 Não havendo apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como não sendo estas aprovadas, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então solicitada e examinada a amostra das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação, no mesmo prazo constante;
- 11.10 A contratada assume a obrigatoriedade de entregar todos os produtos de acordo com a qualidade atestada nas amostras.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;
- 12.2 A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;
- 12.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes deste Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;
- 12.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;
- 12.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1 Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;
- 13.2 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;
- 13.3 Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.
- 13.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- 13.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.
- 13.6 Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.
- 13.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.
- 13.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.
- 13.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 13.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 13.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.
- 13.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

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

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

14. DAS PENALIDADES

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

I – não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II – não entregar a documentação exigida no edital;

III – apresentar documentação falsa;

IV – causar o atraso na execução do objeto;

V – não manter a proposta;

VI – falhar na execução do contrato;

VII – fraudar a execução do contrato;

VIII – comportar-se de modo inidôneo;

IX – declarar informações falsas; e

X – cometer fraude fiscal.

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

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

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

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

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

14.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

14.5. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública; 14.6. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

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

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

15. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

15.4 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos servidores eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16. DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇO

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

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

18. DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

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

$R = P0 \times [(IPCA_n / IPCA_0) - 1]$

Onde:

R= parcela de reajuste

P0= preço inicial do contrato a que a proposta se referir

IPCA= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCAO = número do índice IPCA referente ao mês da data da apresentação do orçamento (Termo de Referência) a que a proposta se referir.

19. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS

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

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

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

20. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

GOIANIA - GO, aos 29 dias do mês de novembro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **ENICLEIA CRISTIANA MORAIS, Coordenador (a)**, em 29/11/2023, às 17:05, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **54282661** e o código CRC **15A4E260**.

DEPARTAMENTO DA MERENDA ESCOLAR
RUA 17 53 Qd.S/Q Lt.S/L, S/C - Bairro SETOR OESTE - GOIANIA - GO - CEP 74125-170 - (62)3201-7096.



Referência: Processo nº 202300006103839



SEI 54282661

Criado por **leila9**, versão 2 por **leila9** em 29/11/2023 17:00:13.

ANEXO II – MINUTA DA ATA
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2023
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 023/2023
COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA/GO

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO SRP - MENOR PREÇO
PROCESSO Nº 2023.0000.610.3839
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

Aos XX dias do mês de XXX de XXXX, pelo presente instrumento, à COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA, ÓRGÃO GERENCIADOR desta Ata de Registro de Preços, inscrita no CNPJ sob o nº 05.919.321/0001-08, ora representado pelo (a) COORDENADOR REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA, ENICLEIA CRISTIANA MORAIS, brasileira, divorciada, Coordenadora Regional de Educação de Goiânia, RG nº 4029514-SSP/GO e CPF/MF sob o nº 861.453.041-20, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e de forma suplementar, pela Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, pelo Decreto Estadual nº 7.437 de 06 de setembro de 2011, Decreto Estadual nº 9.666 de 21 de maio de 2020, Decreto Estadual nº 7.425/2011, Lei Complementar nº 117/2015, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais normas vigentes à matéria e pelas condições estabelecidas no Edital e seus anexos, conforme a classificação das propostas de preços apresentadas quando da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 023/2023-SEDUC-GO (tipo menor preço por lote) e homologação pela Secretária de Estado da Educação, publicada no Diário Oficial do Estado de Goiás, RESOLVE registrar os preços para futura(s) e eventual(is) contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada Região Mandanha e Meia Ponte, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas. (Processo 2023.0000.610.3839).

**LOTE XX
FORNECEDOR:
CNPJ:**

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual Constitui objeto do Termo de Referência a contratação de empresa, através de Sistema Registro de Preço - SRP, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares, localizados no município de **Goiânia**, denominadas Região Mendanha e Meia Ponte, conforme Edital e seus Anexos, do Edital do Pregão Eletrônico SRP nº 023/2023 - Lotes xx e seus anexos e Proposta(s) apresentada(s) pela(s) licitante(s) vencedora(s) do(s) lote(s)_____.

Parágrafo 1º – O objeto desta Ata deve seguir todas as condições e especificações constantes no Termo de Referência que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta ata, juntamente com a documentação e proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) Licitante(s), conforme consta nos autos do Processo nº **2023.0000.610.3839** que a originou.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

Parágrafo 1º – **A presente Ata de Registro de Preços terá o período de vigência de 12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado e da União, sem alteração dos quantitativos originalmente registrados, em obediência ao art. 23 da Lei Estadual nº 17.928/2012. Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que se efetuem as contratações nas oportunidades e quantidades necessárias, até o limite estabelecido.

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA QUANTIDADE POR ÓRGÃO PARTÍCIPE E DA UTILIZAÇÃO DA ATA

Parágrafo 1º – **A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 12 (doze) meses**, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta à unidade gerenciadora, desde que devidamente comprovada a vantagem.

Parágrafo 2º – Os órgãos e as entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto à unidade gerenciadora da Ata, para que este autorize a sua utilização e indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

Parágrafo 3º – Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação do serviço, desde que não haja prejuízo às obrigações anteriormente assumidas.

Parágrafo 4º – A liberação da participação na Ata de Registro de Preços resultante de licitações promovidas pelo Estado de Goiás, para órgãos e entidades não participantes, não poderá exceder, na sua totalidade, a cem por cento dos quantitativos originalmente registrados na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo 5º – A Ata de Registro de Preços será assinada pela autoridade competente e pelos adjudicatários, vinculando-se este último ao cumprimento de todas as condições de sua proposta, cujo preço foi registrado, e às normas editalícias e legais durante toda a vigência da Ata e do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO E DO FATURAMENTO

Parágrafo 1º - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado **por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar**, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

Parágrafo 2º - O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

Parágrafo 3º - O pagamento será efetuado pelo Conselho Escolar, contendo o número do processo, a descrição individualizada dos itens com os seus valores unitário e total, **bem como as Certidões de Regularidade Fiscal Federal, Trabalhista, Estadual e Municipal devidamente atualizadas.**

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

Parágrafo 5º - Os Conselhos Escolares, pagarão, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei Federal nº 8.666/93.

Parágrafo 6º - Ocorrendo atraso no pagamento em que a contratada não tenha de alguma forma para tal concorrido, ela fará jus à compensação financeira devida, desde que a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

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

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

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

Vp = Valor da parcela em atraso;

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

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

Parágrafo 8º - A fornecedora deverá manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no inciso XIII do art. 55 da Lei Federal nº 8.666/93.

Parágrafo 9º - O valor mensal a ser pago à Contratada deverá considerar todo o período compreendido entre o primeiro e o último dia do mês, conforme estabelecido no Termo de Referência e a taxa registrada em Ata.

Parágrafo 10º - Estarão incluídos no valor total do pagamento todos os tributos, salários, encargos sociais, trabalhistas e fiscais e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, bem como todo o investimento necessário à implantação do referido objeto.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

Parágrafo 1º – Os órgãos participantes do Registro de Preços deverão, quando da necessidade da contratação, recorrer ao ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preços, para que este proceda à indicação do FORNECEDOR e respectivo preço a ser praticado.

Parágrafo 2º – A contratação com o FORNECEDOR registrado, após a indicação pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio de Contrato. O FORNECEDOR será convocado para, no prazo de 10 (dez) dias a partir da notificação, assinar o Contrato (conforme Minuta constante no Anexo III do Edital), podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que ocorra motivo justificado.

Parágrafo 3º – A recusa injustificada do FORNECEDOR registrado em assinar o contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita às licitantes que se negarem a aceitar a contratação, fora da validade da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo 4º – **O período de vigência do contrato será de 07 (sete) meses**, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado nas hipóteses do art. 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93, observada a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DA PROPONENTE

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

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

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

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

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

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

Parágrafo 2º - A proponente poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, por intermédio de processo administrativo específico, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Parágrafo 1º - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, mediante justificativa da autoridade competente, exceto quanto aos acréscimos de quantitativos, obedecidas as disposições da lei federal de licitações, quanto às alterações contratuais.

Parágrafo 2º - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

Parágrafo 3º - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA como Órgão Gerenciador, deverá:

I. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

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

Parágrafo 4º - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, em razão desse fato, comprovar, mediante requerimento, a sua impossibilidade de cumprir o compromisso, o CONSELHO ESCOLAR poderá:

I. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

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

CLÁUSULA NONA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DO GERENCIAMENTO DA ATA

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

I - gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e aos quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

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

III - realizar, quando necessário, prévia reunião com licitantes, visando informá-los das peculiaridades do objeto do Sistema de Registro de Preços e coordenar, com os órgãos participantes, a qualificação mínima dos respectivos gestores contratuais indicados;

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

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

Parágrafo 2º – O Gestor responsável em gerir esta Ata de Registro de Preços será servidor responsável da **COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÂNIA**, especialmente designado para tal, com assessoramento que julgar pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Parágrafo 1º – Esta Ata, durante sua vigência de 12 (doze) meses, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta à unidade gerenciadora, desde que devidamente comprovada a vantagem.

Parágrafo 2º – Os órgãos e as entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso desta Ata, deverão manifestar seu interesse junto à unidade gerenciadora da Ata, para que este autorize a sua utilização e indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

Parágrafo 3º – A liberação da participação na Ata de Registro de Preços resultante de licitações promovidas pelo Estado de Goiás, para órgãos e entidades não participantes, não poderá exceder, na sua totalidade, a cem por cento dos quantitativos originalmente registrados na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo 4º – A Ata de Registro de Preços será assinada pela autoridade competente e pelos adjudicatários, vinculando-se este último ao cumprimento de todas as condições de sua proposta, cujo preço foi registrado, e às normas editalícias e legais durante toda a vigência da Ata e do contrato.

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

I - tomar conhecimento da Ata de Registros de Preços, inclusive das respectivas alterações, porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições, logo após concluído o procedimento licitatório;

II – promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

III - assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

IV - zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas e, também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais;

V - informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, às características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em assinar contrato para fornecimento ou prestação de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES A CONTRATADA

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

Parágrafo 2º – A CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

Parágrafo 3º – A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

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

Parágrafo 5º – A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS PENALIDADES

Parágrafo 1º. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I – não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II – não entregar a documentação exigida no edital;

III – apresentar documentação falsa;

IV – causar o atraso na execução do objeto;

V – não manter a proposta;

VI – falhar na execução do contrato;

VII – fraudar a execução do contrato;

VIII – comportar-se de modo inidôneo;

IX – declarar informações falsas; e

X – cometer fraude fiscal.

Parágrafo 2º. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

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

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

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

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

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

Parágrafo 4º. As sanções descritas neste, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública;343.6. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DO FORO

Parágrafo 1º - Qualquer disputa ou controvérsia relativa à interpretação ou execução deste ajuste, ou de qualquer forma oriunda ou associada a ele, no tocante a direitos patrimoniais disponíveis, e que não seja dirimida amigavelmente entre as partes (precedida da realização de tentativa de conciliação ou mediação), deverá ser resolvida de forma definitiva por arbitragem, nos termos das normas de regência da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM).

Parágrafo 2º - CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM) será composta por Procuradores do Estado, Procuradores da Assembleia Legislativa e por advogados regularmente inscritos na OAB/GO, podendo funcionar em Comissões compostas sempre em número ímpar maior ou igual a 3 (três) integrantes (árbitros), cujo sorteio se dará na forma do art. 14 da Lei Complementar Estadual nº 114, de 24 de julho de 2018, sem prejuízo da aplicação das normas de seu Regimento Interno, onde cabível.

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

Parágrafo 4º - O idioma será a Língua Portuguesa.

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

Parágrafo 6º - Aplicar-se-á ao processo o rito previsto nas normas de regência (incluso o seu Regimento Interno) da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM), na Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996, na Lei nº 13.140, de 26 de junho de 2015, na Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018 e na Lei Estadual nº 13.800, de 18 de janeiro de 2001, constituindo a sentença título executivo vinculante entre as partes.

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

Parágrafo 8º - As partes elegem o Foro da Comarca de GOIÂNIA, para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. A eventual propositura de medidas judiciais pelas partes deverá ser imediatamente comunicada à CÂMARA DE CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCM), e não implica e nem deverá ser interpretada como renúncia à arbitragem, nem afetará a existência, validade e eficácia da presente cláusula arbitral.

E, por as partes estarem ajustadas e compromissadas, assinam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

CONSELHO ESCOLAR _____, em MUNICÍPIO/CIDADE, _____ do mês de _____ de 2023.

Coordenador (a) Regional de Educação de Goiânia
Órgão Gerenciador

Pelo FORNECEDOR (ES):

Nome Representante Legal
EMPRESA
CNPJ:

ANEXO III - MINUTA CONTRATUAL

Contrato nº _____ que celebram o CONSELHO ESCOLAR _____, e a empresa _____, para os fins que especifica, sob as condições a seguir descritas:

DAS PARTES:

CONTRATANTE

O PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede na _____, nº _____, Qd. _____ Setor _____ MUNICÍPIO/CIDADE - GO, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Escolar _____ do Colégio/Escola Estadual _____, conforme Portaria de Posse/Nomeação do Cargo nº _____/2023, **FULANO DE TAL XXXX** nacionalidade XXX, estado civil XX, profissão XX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**.

CONTRATADA

_____, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, tendo como representante (s) legal (is) os Srs. (as) _____, inscrito (s) no CPF sob o nº _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

1. CLAUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 – O presente contrato decorre do **Pregão Eletrônico SRP nº 023/2023**, aberto em 18.12.2023, na forma da Lei Estadual nº 17.928 de 27 de dezembro de 2012, do Decreto Federal nº 10.024/2019, do Decreto Estadual nº 9.666/2020, da Lei Federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e demais normas pertinentes à matéria, homologado pela Secretária de Estado da Educação, conforme Termo de Homologação de ___/___/2023, constante no Processo nº **2023.0000.610.3839**, o qual faz parte do presente contrato, independentemente de transcrição, regendo-o no que for omissos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 – Registro de Preços para futura(s) e eventual(ais) contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com o intuito de atender às necessidades dos 23 (vinte e três) Conselhos Escolares localizados no município de GOIÂNIA relacionados no Termo de Referência, denominada **Região Mendanha e Meia Ponte**, conforme Edital e seus Anexos, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas, deste Contrato.

LOTE XX

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01					
Valor total geral:				R\$	

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REGIÃO MENDANHA

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIÁRIA	QUAIS LOTES A ENTREGA É DIÁRIA	SEMANAL	QUAIS LOTES A ENTREGA É SEMANAL
14	ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA MARINETE SILVA	Rua Dr. Inácio Zacarias Pereira, 66, Centro Oeste, CEP: 74550.070; Goiânia - GO	x	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES - 02,03 e 04
24	COLÉGIO ESTADUAL OLAVO BILAC	Av. 24 de Outubro - St. dos Funcionários, Goiânia - GO	x	LOTE 01 - PANIFICADOS	x	02,03,04 e 05
31	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PRESIDENTE CASTELLO BRANCO	Av. Minas Gerais 228, Setor Campinas, Goiânia-GO			X	01,02,03 e 04
38	COLÉGIO ESTADUAL ALBERT SABIN	Alameda Corcovado, Quadra 07, Lote 13, Jardim Petrópolis, Goiânia-Go			x	01,02,03,04 e 05
63	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR JOAQUIM CARVALHO FERREIRA	Av. Fernão Dias Paes Leme, Qd 32 Bairro Capuava	x	Lote 1	X	lotes 2,3, 4,5 e 6
65	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CASTRO ALVES	Av. da Divisa nº 76, Vila Santa Helena, Praça Gonçalves Lêdo	x	Lote 1	x	lotes 2,3,4 e 5
87	COLÉGIO ESTADUAL ROBINHO MARTINS DE AZEVEDO	AV SOL NASCENTE QD 50 LT 16 JARDIM NOVA ESPERANÇA			X	LOTE 1 a 14
122	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL EDMUNDO PINHEIRO DE ABREU	Av. Santa Maria, esq. c/ Av. Vista Alegre, Qd. C; Área C - Bairro São Francisco	x	Lote 1	X	lotes: 2, 3 e 4
130	COLÉGIO ESTADUAL ASSIS CHATEAUBRIAND	Av. Rio Grande do Sul s/nº Campinas - Goiânia - Goiás	x	1		
224	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSOR PEDRO GOMES	AVENIDA SERGIPE, 1245, SETOR CAMPINAS- Cep:74.520-010	X	LOTE 01, 02, 07,08	X	LOTES 03,04,05,06
259	COLÉGIO ESTADUAL DUQUE DE CAXIAS	RUA 13 N° 156 - ST. AEROVIARIO			X	Todos
285	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL CORAÇÃO DE JESUS	Rua 02, esquina com a 14 e 15, sem número. Setor Aeroviário	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES 02, 03, 04, 05 e 06
299	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO EM ARTES PROFESSOR GUSTAV HITLER	Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, Nº 237, Setor Campinas, Goiânia- GO	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	LOTES 02 ao 05

REGIÃO MEIA PONTE

Nº da Pasta	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	DIÁRIA	QUAIS LOTES A ENTREGA É DIÁRIA	SEMANAL	QUAIS LOTES A ENTREGA É SEMANAL
8	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL PROFESSORA LOUSINHA DE CARVALHO	Rua Joaquim Teófilo Correia Viana s/nº, Setor Crimeia Oeste, Goiânia - GO - CEP 74563-250	X	LOTE 01	X	LOTES - 02,03,04,05,06, 07e 08
20	ESCOLA ESTADUAL NHANHA DO COUTO	Av. 24 de Outubro - St. dos Funcionários, Goiânia - GO			X	01, 02, 03 E 04
82	COLÉGIO ESTADUAL AMALIA HERMANO TEIXEIRA	Av. Márcio da Silva s/n Jardim Balneário Meia Ponte			x	lotes 1, 2,
104	COLÉGIO ESTADUAL JARDIM BALNEÁRIO MEIA PONTE	Av. Genésio de Lima Brito, Quadra F, Lote Área, Jardim Balneário M.Ponte - Goiânia-GO			X	TODOS (01 a 11)
206	CENTRO DE ENSINO EM PERÍODO INTEGRAL AECIO OLIVEIRA DE ANDRADE	Rua do Prata esquina c/ Carijós, Setor Urias Magalhães, CEP: 74.565-440	X	LOTE 01-PANIFICADOS	X	LOTES: 02,03,04,05 E 06

276	COLÉGIO ESTADUAL DAMIANA DA CUNHA	Rua: C 500, nº 89 - Setor Centro-Oeste - Goiânia/Go	X	LOTE 01 - PANIFICADOS	X	Lotes: 2,3,4 e 5
302	AGROCOLÉGIO ESTADUAL LUIZ ALBERTO MAGUITO VILELA	Rodovia R-2, Quadra Área, Lote AR-3 Campus - Samambaia, Goiânia - GO, CEP - 74690-631	X	Todos		

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

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

4.5 A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de-obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

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

4.7 A Contratada somente receberá pelos produtos entregues;

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

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

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

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

4.12 Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega;

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

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

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

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

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

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DA ASSINATURA DO CONTRATO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

7.4 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos servidores eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR

8.1. O valor total deste Contrato é de R\$ _____ (_____), conforme valores unitários constante no Termo de Homologação do Pregão Eletrônico SRP.

8.2. Nos preços acima, estão inclusos todos os impostos, seguros, despesas, custos e encargos devidos em razão da execução deste contrato.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pela execução do objeto deste instrumento, os valores constantes da cláusula segunda deste contrato, mediante a apresentação da(s) fatura(s)/nota(s) fiscal(is), devidamente atestada(s) pelo Responsável pela Unidade Beneficiária, correspondente a(s) Ordem(ns) de Fornecimento efetivamente cumprida(s).

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

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

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

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

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

9.2. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) ao(s) fornecimento(s) deverão ser protocolizadas na sede administrativa do **CONTRATANTE** devidamente acompanhadas do relatório de fornecimento, observadas as condições e cláusulas deste contrato, emitido pela Unidade Beneficiária.

9.3. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) à(s) compra(s) deverá(ão) atender as exigências dos órgãos de fiscalização inclusive quanto ao prazo de autorização para emissão e ainda, serem protocolizadas na sede administrativa do **CONTRATANTE** devidamente acompanhadas de relatório da(s) compra(s), observadas as condições e cláusulas deste contrato, emitido pela Unidade Beneficiária, com a descrição e quantitativo do item, conforme o solicitado na ordem de fornecimento/serviço, lote, validade, marca, número do processo, número do empenho, número do procedimento, tipo de licitação, valor unitário e total de cada item.

9.4. A(s) nota(s) fiscal(is) relativa(s) à(s) Ordem de Fornecimento(s) será(ão) objeto de conferência e aprovação no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de sua respectiva protocolização.

9.5. As contas serão pagas até o 30º (trigésimo) dia após a efetiva entrega dos produtos, objeto do presente instrumento, mediante a apresentação da(s) respectiva(s) fatura(s), devidamente atestada(s) pelo Diretor/Responsável pela Unidade Beneficiária, obedecida, em qualquer caso, a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto estadual nº 9.561/2019.

9.6. A Contratada deverá informar na correspondente Nota Fiscal/Fatura seus dados bancários para a realização do respectivo pagamento.

9.7. Ocorrendo atraso no pagamento, a contratada fará jus à compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

EM = N x Vp x (I/365) onde:

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

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

Vp = Valor da parcela em atraso;

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES

10.1. DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

10.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

10.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

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

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

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

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I – não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II – não entregar a documentação exigida no edital;

III – apresentar documentação falsa;

IV – causar o atraso na execução do objeto;

V – não mantiver a proposta;

VI – falhar na execução do contrato;

- VII – fraudar a execução do contrato;
- VIII – comportar-se de modo inidôneo;
- IX – declarar informações falsas; e
- X – cometer fraude fiscal.

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

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

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

11.4. As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR;

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

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

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

$$R = P0 \times [(IPCA_n / IPCA0) - 1]$$

Onde:

R= parcela de reajuste

P0= preço inicial do contrato a que a proposta se referir

IPCA_n= número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA₀ = número do índice IPCA referente ao mês da data da apresentação do orçamento (Termo de Referência) a que a proposta se referir.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

I – O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II – O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III – A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

IV – O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;

V – A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

VI – A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

VII – O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII – O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

IX – A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X – A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

XII – Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII – A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no §1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93;

XIV – A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

XV – O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI – A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

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

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1 - Caberá ao CONTRATANTE providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei Federal nº 8.666/93.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO

16.1- Este contrato guarda conformidade com o Edital de **Pregão Eletrônico SRP nº 023/2023**, vinculando-se ao **Processo nº 2023.0000.610.3839** e a proposta da Contratada.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO REGISTRO E FORO

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

17.2 - Aos casos omissos deverão ser aplicados os seguintes diplomas legais: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, e, Lei Federal nº 8.666/93, e, supletivamente, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

17.3 – Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital do Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios acaso surgidos em decorrência do presente instrumento.

E por estarem acordes, assinam este instrumento os representantes das partes e as testemunhas, em três vias de igual teor e forma para que se alcance os jurídicos e desejados efeitos.

CONSELHO ESCOLAR _____, em MUNICÍPIO/CIDADE, _____ do mês de _____ de 2023.

CONTRATANTE:

Presidente do Conselho Escolar

Unidade Escolar

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

1 _____

Nome:

CPF:

2 _____

Nome:

CPF:

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INC. V, ART. 27 DA LEI FEDERAL Nº 8.666/93 E INC. XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1.988

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no, DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/93, da não-realização, no estabelecimento, de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo, na condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local, _____, de _____, de _____.

Assinatura e carimbo

ANEXO V – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 023/2023

Processo nº 2023.0000.610.3839

Todos os campos são de preenchimento obrigatório

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Banco: Agência: (nome/nº) Conta Corrente:

Dados do Signatário – para assinatura do contrato

Nome: Cargo:

Nacionalidade: Identidade: CPF:

LOTE XX

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

Valor Total da Proposta COM ICMS (por extenso):

Valor Total da Proposta SEM ICMS (por extenso):

Convênio ICMS? Sim – () Não – ()

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

- Observar as exigências constantes da Cláusula 11 do Edital.

- Declaro que a validade da proposta é de **120 (Cento e Vinte) dias** corridos, a contar da data de abertura da licitação.

- Declaro que nesta Proposta de Preços observou-se a aplicação do inciso XCI do artigo 6º do Anexo IX do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás (RCTE), revigorado pelo artigo 3º do Decreto Estadual nº 7.569/2012, que trata da isenção do ICMS nas operações e prestação internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por órgãos da Administração Pública Estadual, ficando mantido o crédito (**Convênio ICMS 26/03**).

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

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

DATAR E ASSINAR

ANEXO VI

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS QUE PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS PELA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE REGULARIDADE CADASTRAL – CRC

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

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 – Documentos Pessoais (cópias autenticadas válidas):

1.1.1 – Sociedade Empresarial Limitada, Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI, Microempreendedor Individual – MEI, Microempresa - ME, ou Empresa de Pequeno Porte - EPP: Cédula de Identidade, CPF do (s) representante (s) legal (is), do sócio (s), procurador (es), Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cadastral da Receita Federal – CNPJ da (s) empresa (s) sócia (s) quotista (s) e o procurador (es). Somente da empresa a ser cadastrada.

1.1.2 – Empresa de Sociedade Anônima: Cédula de Identidade, CPF de todos os Diretores e Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cadastral da Receita Federal – CNPJ da (s) empresa (s), sócia (s) quotista (s) e o procurador (es). Somente da empresa a ser cadastrada.

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

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

1.2.2 – Sendo o interessado, Empresário Individual: apresentar Requerimento do Empresário, expedido pela Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República e registrado na Junta Comercial do domicílio do interessado.

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

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

1.3 – Ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando o interessado for empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e a atividade empresarial assim o exigir.

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

1.5 – Certidão Simplificada ou Termo de Enquadramento do ano vigente, comprovando a condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP (em atenção ao artigo 1º e 8º da IN nº 103 de 30/04/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC), expedido pela Junta Comercial do domicílio do interessado, caso cumpra os requisitos legais para esse enquadramento, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006. 1.6 - Comprovante de inscrição do CNPJ, emitido pela Receita Federal do Brasil, expedido no ano vigente.

2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA

2.1 – Balanço Patrimonial (Termo de abertura, ativo, passivo, Demonstrativo do Resultado do Exercício – DRE e Termo de Encerramento do livro diário) do último exercício social.

2.1.1 – Os documentos acima deverão estar registrados na Junta Comercial ou em cartório (quando a Lei permitir), do domicílio do interessado, apresentados paginados, de forma sequencial (em atenção à IN nº 107/2008-DNRC) e com todas as folhas assinadas pelo interessado e pelo contador responsável (em atenção ao Ofício-Circular nº 116/2007-DNRC);

2.1.2 – É vedada a substituição do Balanço Patrimonial por balancetes ou balanços provisórios;

2.1.3 – No envio do Balanço Patrimonial, quando da renovação ou atualização, deverá ser preenchido e enviado o formulário que se encontra disponível no Site: “comprasnet.go.gov.br” ícone Cadastro de Fornecedor, “Formulário de Dados Patrimoniais”, assinado pelo Representante da Empresa e o Contador, com reconhecimento de firma de ambos. Os valores do “Formulário de Dados Patrimoniais” deverão estar em conformidade com as demonstrações contábeis que compõem o livro diário ou com Sistema Público de Escrituração Digital – SPED do último exercício social. É de total responsabilidade da empresa as informações enviadas, inclusive passível de penalidades caso os dados não sejam verídicos.

2.2 – Em observância à legislação pertinente aquele interessado que se encontra obrigado a realizar a escrituração contábil na forma digital, deverá apresentar cópia impressa do arquivo transmitido ao Sistema Público de Escrituração Digital – SPED da Receita Federal do Brasil, contendo os seguintes documentos: Recibo de Entrega, Termo de abertura, ativo, passivo, Demonstração do Resultado do Exercício – DRE e Termo de Encerramento do último exercício social.

2.3 – Sendo o interessado um Micro Empreendedor Individual – MEI, empresa enquadrada como Microempresa – ME ou empresa de Pequeno Porte – EPP e optar por não apresentar o solicitado no item 2.1, deverá apresentar Declaração devidamente preenchida e assinada pelo (s) representante (s) legal (is) que se encontra no Site: “comprasnet.go.gov.br” ícone Cadastro de Fornecedor, Declaração de Isenção do Balanço Patrimonial, de acordo com a prerrogativa do artigo 2-A do Decreto Estadual nº 7.466/2011.

“Art. 2º- A Na habilitação em licitações referentes a fornecimento de bens para pronta entrega ou locação de materiais, não será exigida de microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.”

2.4 – Certidão Negativa de falência ou concordata expedida por Cartório de Distribuidor de Ações e Falência e Concordata do domicílio da empresa.

3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (CERTIDÃO NEGATIVA)

3.1 – Prova de regularidade para com a Fazenda do Estado de Goiás, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de Goiás (Certidão de Débito Inscrito em Dívida Ativa – Negativa); 3.2 – Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Estadual do domicílio do interessado;

3.3 – Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do interessado;

3.4 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (emitida com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02.10.2014), expedida pela Receita Federal (Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

3.5 – Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal – CEF (Certificado da Regularidade do FGTS – CRF);

3.6 – Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhista);

3.7 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (Ex.: Comprovante de inscrição estadual ou Comprovante de inscrição municipal).

Notas:

1) Caso seja apresentado o Certificado de Regularidade Cadastral - CRC, emitido pelo Cadastro de Fornecedores da Gerência de Aquisições Corporativas da SEAD, este deverá estar dentro do prazo de validade com status homologado. Caso o CRC apresente “status irregular”, será assegurado à licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular na própria sessão.

2) A licitante que não tenha apresentado o balanço, nos termos do item 3 acima para a consecução do CRC, dever também apresentá-lo para análise.



Referência: Processo nº 202300006103839



SEI 54487377