

**PREGÃO ELETRONICO Nº 034/2022**

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS - BAHIA**, por intermédio da **PREGOEIRA OFICIAL**, designada pelos Decretos nº 5.443/2021 e 5.797/2022, e Equipe de Apoio designada pelo Decreto de nº 5.798/2022, tornam público que, conforme autorização contida no **Processo Administrativo nº 5014/2022**, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM**. A presente licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decretos Municipais 4.595/2017, Lei Complementar nº 123/06, com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147/2014 e subsidiariamente as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações posteriores e pelas condições previstas neste Edital e seus anexos, mediante as seguintes condições:

Edital disponível no site: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

**Recebimento das propostas:** das 08:00 horas do dia 07/06/2022 às 08:00 horas do dia 09/06/2022.

**Início da sessão pública:** 09:00 horas do dia 09/06/2022. (HORÁRIO DA BAHIA).

**BB: 941469**

## **1. DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto da presente licitação registro de preços para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ALAGOINHAS.**

**1.2.** A licitação será realizada por **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme tabela constante modelo de proposta de preço – ANEXO III, que integra este Edital, para todos os fins e efeitos, e seus anexos.

## **2. AS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1.** Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

**2.2.** Poderão participar deste Pregão, os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas, constante deste Edital e seus Anexos.

**2.3.** Não poderão participar da licitação empresas que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo Órgão que o praticou.

**2.4.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Micro empreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**2.5.** Regras acerca da participação de matriz e filial:

- a)** Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b)** Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c)** A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d)** Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO**

**3.1.** Para participar da licitação, a Empresa deve efetuar seu **CRENCIAMENTO** junto ao provedor do sistema que implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.2.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.3.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

**3.4.** O licitante é responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócio, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela PREGOEIRA ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão.

**3.5.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações.

**3.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

**3.5.2.** Assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito da licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

**3.5.3.** Independente dos termos firmados no sistema eletrônico do pregão, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

**4.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço e; até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**4.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. **4.2.1** Os documentos enviados deverão ser digitalizados em colorido para facilitar a visualização e análise da Comissão. Quando houver dúvidas no que se refere a veracidade dos documentos será realizada diligência com base no § 3º do art. 43 da Lei 8.666/93. Se for constatada a irregularidade o licitante será inabilitado.

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

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

**4.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

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

**4.8.** No preenchimento da proposta eletrônica o licitante deverá, obrigatoriamente, mencionar, no campo "INFORMAÇÕES ADICIONAIS", **MARCA DOS PRODUTOS OFERTADOS, VEDADOS A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

##### **4.8.1. VALOR POR ITEM**

**4.9.** O não preenchimento do campo referido no item anterior, implicará na desclassificação da licitante, face a ausência de informação suficiente para classificação da proposta".

**4.10.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

**4.11.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

**4.12.** A partir do horário previsto no PREÂMBULO para início da sessão pública do pregão eletrônico, terá lugar a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições estabelecidas no edital, as quais serão classificadas para a etapa de lances.

**4.13.** Serão consideradas irregulares e desclassificadas de logo as propostas que não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão; apresentarem o prazo de validade da proposta inferior ao estabelecido; apresentarem prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido; apresentarem prazo de garantia inferior ao estabelecido.

**4.14.** Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta.

**4.15. Sempre que houver interrupção da sessão do pregão, os licitantes deverão ser notificados do dia e hora em que a sessão terá continuidade.**

## **5. DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**5.1.** Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**5.2.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidos no edital.

**5.3.** O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pelo mesmo licitante.

**5.3.1.** Não serão registrados, para o mesmo item, 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**5.3.2.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a cinco (05) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos.

**5.4.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**5.5.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**5.6.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**5.7.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**5.8.** 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.

**5.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

**5.10.** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a PREGOEIRA examinará a aceitabilidade da primeira oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**5.10.1.** Serão desclassificadas as propostas que consignem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

**5.11.** Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições deste Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.

**5.12.** A PREGOEIRA anunciará, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor, a proposta que, em consonância com as especificações contidas neste edital, apresentou o menor preço.

**5.13.** Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

**5.13.1.** Entendem-se por empate ficto as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e empate real as que sejam iguais.

**5.13.2.** Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor, exequível, considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

**5.13.3.** Nesta hipótese, o direito a ofertar proposta de preço inferior deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

**5.13.4.** Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

**5.13.5.** No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será considerado como melhor classificado, aquela que registrou seu preço primeiro no sistema.

**5.13.6.** O disposto neste item **5.13** somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**5.13.7.** Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei, procedendo-se,

sucessivamente a convocação na respectiva ordem de classificação dos licitantes, vedado qualquer outro critério.

**5.13.7.1.** Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

**5.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a PREGOEIRA examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**5.15.** Havendo necessidade, a PREGOEIRA suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**5.16.** A PREGOEIRA poderá 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.

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

**5.18.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**5.19.** Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a PREGOEIRA 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.

## **6. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS**

**6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

**6.2.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24hs (vinte e quatro horas), sob pena de não aceitação da proposta.

**6.2.1.** 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.

**6.2.2.** 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.

**6.3.** O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**6.3.1.** Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

**6.3.2.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**6.4.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**6.5.** O Pregoeiro poderá 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.

**6.5.1.** 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.

**6.5.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

## **6.6 DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS**

**6.6.1** O licitante deverá apresentar as amostras de todos os itens (produtos) para que a Coordenação da Alimentação Escolar e o Conselho de Alimentação Escolar Municipal inspecionem e verifiquem se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências deste termo de referência, conforme as seguintes exigências/itens que se seguem, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

**6.6.2** As amostras serão avaliadas pela Coordenação de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação Escolar Municipal devendo ser analisadas em até 03 (três) dias úteis após o encerramento do prazo de entrega dos itens, para emissão do competente parecer técnico acerca da conformidade dos produtos fornecidos.

**6.6.3** Não será admitido que a licitante apresente para análise da amostra marca divergente daquela especificada na proposta de preços eletrônica/física ofertada. Caso haja necessidade de alteração, a troca deverá ser devidamente justificada e submetida à análise, sempre atendendo aos mesmos critérios técnicos exigidos neste termo de referência, sem acréscimos no valor do item.

**6.6.4** As amostras deverão ser entregues à Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Elvira Costa Dórea Nº 73, Centro, Alagoinhas – Bahia, CEP: 48.005-150, de segunda à sexta de 07:00h às 12:00h, contendo as etiquetas de identificação da empresa que as enviou, no prazo de (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão ou após a convocação caso haja desclassificação.

**6.6.5** A empresa que não apresentar as amostras ou apresentá-las em desacordo com as especificações exigidas neste termo de referência serão desclassificadas.

**6.6.6** Correrão por conta das licitantes todas as despesas com envio das amostras, embalagem, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

**6.6.7** Após análise do setor competente, exceto as que forem utilizadas para análise sensorial, as amostras serão doadas à Secretaria Municipal de Assistência Social.

**6.6.8** As amostras apresentadas para avaliação e seleção do produto serão submetidas a testes necessários para aceitação seguindo o Art. 41 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**6.6.9** As amostras deverão ser em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto
- b) Marca
- c) Nome e endereço do fabricante
- d) Ingredientes específicos
- e) Tabela nutricional
- f) Orientação sobre o preparo
- g) Data de fabricação
- h) Data de validade
- i) Peso líquido

**6.6.10** As amostras deverão ser os mesmos produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor etc.), devendo apresentar-se:

- ✓ Etiquetadas com o nome da empresa, o número do Pregão e a que item pertence;
- ✓ Acompanhadas da relação de Amostras apresentadas pela empresa;
- ✓ Obrigatório a entrega de Ficha Técnica para os seguintes produtos: carne bovina congelada isca de acém, peito de frango, sobrecoxa de frango, filé de peixe tilápia, linguiça calabresa, sardinha enlatada, salsicha tipo Viena enlatada, ovo de galinha em casca in natura, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó zero lactose, aveia sem glúten, macarrão de sêmola sem ovo (parafuso), macarrão espaguete com ovos, manteiga com sal, manteiga com sal zero lactose, iogurte integral morango, iogurte integral morango zero lactose, polpa de frutas sabores acerola, goiaba e manga. As informações do produto devem conter: marca, nome da empresa responsável pela produção e tipo de embalagem (primária e secundária), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, modo de preparo (se for o caso), informação nutricional.
- ✓ Registros de Rótulo de Produtos de Origem Animal no Serviço de Inspeção (Federal ou Estadual);
- ✓ Laudo de Análise microbiológica: Apresentar para peito de frango congelado; coxa e sobrecoxa de frango sem dorso congelada; carne bovina in natura acém - corte tipo isca; filé de tilápia, linguiça calabresa; Carne bovina desidratada – charque dianteiro; ovo de galinha em casca in natura; polpa de fruta congelada sem açúcar – acerola; polpa de fruta congelada sem açúcar- manga, polpa de fruta congelada sem açúcar- goiaba em instituto devidamente credenciado para esta finalidade, com prazo

de validade não superior a 12 (doze) meses. Para o produto leite em pó integral será o Laudo de análise físico-química e microbiológico

Itens para análise de acordo com os produtos:

**6.6.11** Coxa e sobrecoxa de frango congelada; Peito de frango congelado

SENSORIAL: Aspecto

Cor: Amarelo-rosado

Odor: Próprio, suave, não azedo

Consistência e textura: Próprio;

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45° C 10 4

**6.6.12** Leite em pó integral

Laudo físico químico e microbiológico: 02 laudos

SENSORIAL: Aspecto: Pó fino sem grumos;

Cor: branco amarelado

Odor :Próprio, suave

Consistência e textura: Próprio;

Sabor: característico, agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45° C, Coliformes totais, Estafilococcus coagulase positivo,

Bacillus cereus, Salmonella sp

**6.6.13** Carne bovina in natura acém-corte tipo iscas

SENSORIAL: Aspecto

Cor: vermelho

Odor: Próprio, suave, não azedo

Consistência e textura: Próprio;

MICROBIOLOGIA: Salmonellasp/25g, Coliformes a 45°C/g, Estaf.coag.positiva

**6.6.14** Filé de tilápia congelado

SENSORIAL: Aspecto, sem couro

Cor: Característica

Odor: Próprio, suave

Consistência e textura: Próprio

MICROBIOLOGIA: Salmonellasp/25g, Estaf.coag.positiva/g

**6.6.15** Carne bovina desidratada – charque dianteiro

SENSORIAL: Aspecto

Cor: Característica, escura

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico salgado

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: Estaf. Coagulase positiva/g Salmonellasp/ 25g coliformes a 45° C/g

#### **6.6.16** Linguiça calabresa

Cor: Característica

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico salgado, picante da pimenta calabresa

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: Estaf. Coagulase positiva/g Salmonellasp/ 25g coliformes a 45° C/g

#### **6.6.17** Polpa de frutas: acerola, goiaba e manga (laudos específicos para cada sabor de polpa de fruta)

Cor: Característica

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico da fruta

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: coliformes a 45° c/ g, salmonellasp/ 25 g,

Os laudos apresentados deverão ser os originais ou cópias autenticadas;

**6.6.18** As amostras serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas, através de análise visual (observando a descrição do item 4.1, 4.2.3 ,4.2.4, 4.2.5 desse documento) e análise sensorial identificando a qualidade e aspecto organoléptico (cor, aroma, sabor, odor), além de textura, aspecto antes e após cozimento e rendimento, quando for o caso) do produto como integrante da preparação para a refeição da alimentação escolar e, se necessário, essas observações farão parte do parecer técnico da amostra.

## **7. DA HABILITAÇÃO**

**7.1.** 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.

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

### **7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**b)** Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal nº 6.404/76 ou contrato social em vigor e alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

**d)** Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**e)** Documento de identificação ou outro equivalente do sócio administrador da empresa.

### **7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Prova de regularidade com as Fazendas Federal (conjunta com a Dívida ativa da União e INSS), Estadual e Municipal da sede da licitante;
- c)** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF;
- d)** Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em conformidade com a Lei Federal nº 12.440/2011.

**7.3.1. Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 30 (trinta) dias entre a data de sua expedição e a data da realização da licitação.**

### **7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- a)** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida à data do certame. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação.

### **7.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**7.5.1. Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:**

- a)** Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado com características que demonstrem similaridade às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo. Os atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão constar o papel timbrado da empresa emitente do atestado. Quanto ao(s) atestado(s) fornecido(s) por órgãos públicos, os mesmos não serão aceitos quando apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos dos fornecimentos/serviços.

### **7.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

- a)** Declaração referente à habilitação (em atendimento ao inciso VII do art. 4º da lei nº 10.520/2002) – pleno conhecimento, conforme **(ANEXO V)**;
- b)** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de cumprimento do disposto no Inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme **(ANEXO VI)**;
- c)** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta, conforme **(ANEXO VII)**;
- d)** Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte **(ANEXO VIII)**;

**e)** Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO IX**).  
**(FACULTADO)**;

**f)** Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de Alagoas (**ANEXO X**);

**g)** Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade;

**h)** Alvará da Vigilância Sanitária da sede da licitante para exercer atividades de comercialização e venda de alimentação, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.

**7.7 O reconhecimento de firma bem como autenticação dos documentos de HABILITAÇÃO quando for necessário podem ser exercidos conforme o art. 3º da Lei nº 13.726, de 8 de Outubro de 2018.**

**7.8** A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante.

**7.9.** Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados ordenadamente, numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

**7.10.** A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista no item 13.2.5 – Das PENALIDADES, deste edital.

**7.11.** Se a matriz participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. Se a filial participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. (Exceto aquelas certidões expedidas em nome da matriz que são válidas para as filiais)

**7.12.** Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

**7.13.** Os documentos solicitados a título de habilitação deverão ser apresentados de acordo com o exigido no item 4.2.1 ou cópias autenticadas por tabelião.

**7.14.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa e empresa de pequeno porte que comprovar a sua condição para o caso, na fase de credenciamento, e, que for declarado o vencedor do certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, visando a sua habilitação no certame.

**7.14.1.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**7.14.2.** 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.

**7.14.3.** 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.

**7.14.4.** 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.

**7.14.5.** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

**7.14.6.** Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

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

**8.1.** A proposta final do licitante arrematante deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do final do certame no sistema eletrônico e deverá:

**8.1.1** 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.

**8.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**8.2 Os preços unitários não poderão ser superiores aos preços unitários constantes na planilha orçamentária, que é parte integrante deste edital.**

**8.3.** 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 o caso.

**8.4.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

**8.5.** 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 nº 8.666/93).

**8.6.** 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.

**8.7.** 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.

**8.8.** 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.

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

## **9. DECLARAÇÃO DE VENCEDOR E RECURSOS**

**9.1.** Após análise da documentação de habilitação e proposta de preços e constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

**9.2.** A declaração de vencedor do certame será previamente comunicada no sistema eletrônico.

**9.3.** Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão da PREGOEIRA, observadas as seguintes normas:

**9.3.1.** Deverá ser registrada a síntese das razões do recorrente em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

**9.3.2.** Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer dos licitantes, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso. Os demais licitantes se quiserem apresentar contrarrazões, deverão considerar igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.

**9.3.3.** O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pela PREGOEIRA no prazo de até 03 (três) dias úteis.

**9.3.4.** A autoridade superior do órgão promotor do pregão deverá decidir o recurso conforme prazo de Lei.

**9.3.5.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.4.** Estando classificadas e habilitadas microempresas ou empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação foi procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal, deverá ser feita prova da efetiva regularização da documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data em que declarado o vencedor, prorrogável, por igual período, a critério da Administração Pública.

**9.5.** Não restando comprovada a satisfação da regularidade fiscal, a licitante será declarada inabilitada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

**9.6.** A PREGOEIRA poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.

**9.7.** Os atos essenciais do pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.

**9.8.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e das informações relativas à sessão pública do pregão deverão constar da ata divulgada no sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na lei.

## **10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1.** A PREGOEIRA adjudicará o objeto da licitação, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

**10.2.** Caso tenha havido recursos, após decididos estes e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.

**10.3.** A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

## **11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**11.1.** Após a homologação do resultado da licitação pela autoridade competente, a licitante vencedora e as licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora serão convocadas para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

**11.2.** A Ata de Registro de preços será assinada pela licitante vencedora, e pelas licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora e pela autoridade competente do órgão gerenciador.

**11.3.** A licitante, incluída na Ata de Registro de Preços, está obrigada a celebrar os instrumentos contratuais nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, quando convocado.

**11.4.** Será excluída da Ata de Registro de Preços a licitante que deixar de assiná-la no prazo fixado.

**11.5.** Quando a licitante vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, é facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas.

## **12. CONTRATAÇÃO**

**12.1.** O Órgão Gerenciador convocará o promitente fornecedor para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data da convocação. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente fornecedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão comprador.

**12.2.** A contratação de que trata o subitem **12.1**, deverá ser efetuada com os fornecedores registrados por intermédio de Nota de Empenho, bem como pela autorização de fornecimento ou por outro instrumento hábil, em conformidade com o edital e com o art. 62 da Lei Federal 8.666/1993.

**12.3.** Para cada fornecimento será emitido uma Nota de Empenho ou documento equivalente.

**12.4.** No ato da retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente, o promitente fornecedor deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu preposto para tanto, em nome da empresa, quando for o caso.

**12.5.** O instrumento contratual decorrente do SRP deve ser assinado no prazo e validade da Ata de Registro de preços.

**12.6.** Caberá aos órgãos participantes e não participantes a emissão de nota de empenho de despesa, atendendo a normatização do órgão gerenciador.

**12.7.** Caberá aos titulares dos órgãos participantes e não participantes, a formalização do processo para aquisição junto ao órgão gerenciador.

**12.8.** Havendo recusa do promitente fornecedor em atender a convocação no prazo mencionado no subitem **12.1**.

**12.9.** É facultado ao Órgão Gerenciador convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, ou, ainda, revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser revalidadas as certidões de regularidade fiscal, que deverão atender as exigências editalícias.

**12.10.** A execução do objeto não poderá ser cedida, transferida ou subcontratada, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência da Contratante.

**12.11.** Os instrumentos contratuais decorrentes do SRP podem ser alterados, observado o disposto no caput do art. 65 da Lei Federal 8.666/1993.

### **13. DAS PENALIDADES**

**13.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Licitante que:

**13.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**13.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**13.1.3.** Fraudar na execução do contrato;

**13.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**13.1.5.** Cometer fraude fiscal;

**13.1.6.** Não mantiver a proposta.

**13.2.** A Licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**13.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

**13.2.2.** Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**13.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**13.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**13.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

**13.2.6.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**13.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**13.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**13.3.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**13.3.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**13.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**13.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**13.6.** Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

**13.7.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração distrate com a empresa.

**13.8.** A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do CONTRATANTE, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

**13.9.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao CONTRATADO, sob pena de multa.

**13.10.** O distrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente da contratante.

#### **14. FORMA DE ENTREGA/TRANSPORTE E CRITÉRIOS DOS PRODUTOS:**

**14.1** Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade nas unidades escolares:

- Carnes e cortes de frango, filé de peixe, linguiça calabresa, ovos, margarina, manteiga, iogurte, polpa de frutas: **semanalmente** ou **quinzenalmente** conforme solicitação da SEDUC;

- Pão tipo hot-dog: conforme solicitação da SEDUC e entrega nas unidades escolares;

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

**14.3** A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos.

**14.4** O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 03 (três) dias.

**14.5** Fica a critério da Prefeitura Municipal de Alagoins, solicitar a qualquer momento, Laudo Análise Microbiológica, de uma ou mais amostras do produto, em embalagem primária original (de acordo com o requisitado), emitido por órgão oficial da sua escolha, para comprovação da qualidade, sendo que as despesas correrão por conta da empresa licitada.

**14.6** A entrega dos produtos não perecíveis ocorrerá conforme pedido da Secretaria Municipal de Educação no almoxarifado Central de Alimentação localizado na Rua Paulo Afonso, SN – final do bairro Praça Kennedy.

**14.7.** No ato da entrega o produto não poderá apresentar mais de 30 (trinta) dias de fabricação, caso contrário não será recebido.

**14.8** O controle de qualidade será realizado no ato da entrega pelos funcionários responsáveis em cada escola e da equipe do almoxarifado. Produtos com qualidade inferior (embalagens danificadas, estragados ou deteriorados) não serão aceitos.

**14.9.** Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio utilizado para esse fim. O veículo deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

**14.9.1.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados **deverão ser transportados em carro frigorificado e entregue em temperatura de segurança: congelados – de -18 °C a -12 °C** de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os mesmos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com ofício de pedido, emitidos contendo datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal da Educação.

**14.9.2.** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los.

**14.9.3.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

**14.9.4** Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo **máximo de 03 (três) dias úteis**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

**14.9.5** O fornecedor deverá ter no veículo uma balança, com Certificado do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota, na presença do responsável pela Unidade Escolar.

**14.10.** Os Produtos que não atenderem as condições descritas neste edital ou que apresentarem quaisquer vícios de fabricação, serão imediatamente devolvidos pela **CONTRATANTE** ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos a contar da data de sua notificação formal por parte da Secretaria de Educação, cabendo a **CONTRATADA** arcar com os custos da substituição.

## **15. DO PAGAMENTO**

**15.1.** Os pagamentos serão efetuados conforme disponibilidade financeira da Administração, após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo fiscalizador competente, liquidada pela Contabilidade e seja encaminhada à Secretaria de Administração e Finanças. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da certidão negativa de débito com a seguridade social (CND), da CNDT e da certidão de regularidade com o FGTS, além das certidões de regularidade com os tributos municipal, estadual e federal, sob pena de não pagamento.

**15.2.** Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

**15.3.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

**15.4.** O descumprimento do subitem **15.1** deste edital poderá acarretar a rescisão do contrato, por inadimplemento de obrigação contratual, sem qualquer direito à indenização.

## **16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

**16.2.** Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

**16.3.** Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da empresa a ser contratada.

**16.4.** O pagamento não isenta a empresa a ser contratada da responsabilidade de correção dos erros e imperfeições porventura apresentados após a liberação.

## **17. REVISÃO DE PREÇOS**

**17.1.** Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, 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, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.2.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

**17.3.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

**17.4.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

**17.5.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

**17.5.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

**17.5.2.** Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**17.6.** 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.

**17.7.** Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

## **18. CANCELAMENTO**

### **18.1. DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

O registro do fornecedor será cancelado quando:

**a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;

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

**c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;

**d)** sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

**18.1.1.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas “a”, “b” e “d” deste item será formalizado pela secretaria solicitante assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## **18.2. DO REGISTRO DE PREÇO**

**18.2.1.** O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem **18.1** ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

**a)** Por motivo de interesse público;

**b)** A pedido do fornecedor.

**18.2.2.** O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

## **19. INCIDÊNCIAS FISCAIS**

**19.1.** Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária, neste caso, a CONTRATADA.

**19.2.** A CONTRATADA deverá ter levado em conta, na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

**19.3.** Ficando comprovado depois do negócio realizado e antes da entrega do objeto que a CONTRATADA acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos não incidentes sobre a compra, tais valores serão imediatamente excluídos, com a devolução ao MUNICÍPIO, do valor por ventura.

## **20. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO**

**20.1.** A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49, da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

**20.2.** O MUNICÍPIO se reserva ao direito de revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão. Deverá, por outro lado, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, baseado em parecer escrito e devidamente fundamentado.

**20.3.** Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratado.

## **21. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**21.1.** Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados a PREGOEIRA, contendo as informações para contato **(telefone, endereço eletrônico, contrato social ou instrumento equivalente acompanhado da procuração, quando necessário)**,

sendo que, até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica, utilizando-se do e-mail [licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br](mailto:licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br), ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoinhas Velha - Alagoinhas – BA CEP: 48.030-530, seja por via eletrônica ou presencial no horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

**21.1.1. No caso de recebimento via e-mail, em horário estranho ao funcionamento oficial da unidade responsável pelo acompanhamento da licitação, os prazos estabelecidos neste subitem, começarão a correr no primeiro dia e hora útil subsequentes, ao registrado na correspondência eletrônica.**

**21.2.** Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, perante a Prefeitura Municipal de Alagoinhas, aquele que não se manifestar até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e/ou irregularidade que o Licitante considere que o viciaram.

**21.2.1.** Caberá a Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo previsto de Lei.

**21.2.2.** Acolhida à impugnação, caso não haja alteração na proposta, poderá ser definida e publicada nova data para a realização do certame.

**21.3.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, protocolados no endereço constante no preâmbulo ou por meio eletrônico via internet, através do e-mail [licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br](mailto:licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br), **obedecido o critério previsto no subitem 21.1 e 21.1.1.**

**21.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**21.5.** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela Pregoeira serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessados.

**21.6.** Apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como recurso, recebendo tratamento de ação administrativa calcada no direito de petição, interposta perante a PREGOEIRA que encaminhará no prazo de 05 (cinco) dias à autoridade competente para no prazo de 30 (trinta) dias, do recebimento, proceder o julgamento.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das propostas.

**22.2.** A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a PREGOEIRA, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**22.3.** Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela PREGOEIRA.

**22.4.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

**22.5.** 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.

**22.6.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**22.7.** É facultado a PREGOEIRA ou à autoridade superior:

**a)** A promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta;

**b)** Releva erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;

**c)** Convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas;

**22.8.** A PREGOEIRA poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.

**22.9.** Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato, como se nele estivessem transcritos, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o ofertado em lance verbal; se houver.

**22.10.** Os vencedores terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o instrumento de contrato ou retirar a nota de empenho junto à Prefeitura. A referida convocação será feita através de envio de fax, ofício, ou e-mail.

**22.11.** Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato ou retirada do empenho, ou venha recusar-se a celebrá-lo/retirá-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência da sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se à Prefeitura Municipal de Alagoinhas, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;

**22.12.** Quaisquer informações e esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser enviados através do correio eletrônico: [licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br](mailto:licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br) ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoinhas Velha - Alagoinhas – BA CEP: 48.030-530, seja por via eletrônica ou presencial nos horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

**22.13.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Diretoria de Compras e Licitação.

**22.14.** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº

3.722, de 2001, do **Decreto nº 4.595/2017** da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

**22.15.** Fica designado o foro da Cidade de Alagoinhas - Estado da Bahia, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

### **23. DOS ANEXOS**

**23.1.** Fazem parte deste Edital, como Anexos:

- a)** Termo de Referência (**ANEXO I**);
- b)** Orçamento estimado em planilha (**ANEXO II**);
- c)** Modelo de proposta de preços (**ANEXO III**);
- d)** Modelo de Carta de Credenciamento (**ANEXO IV**);
- e)** Declaração de atendimento às condições de habilitação (**ANEXO V**);
- f)** Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (**ANEXO VI**);
- g)** Declaração de que não se encontra suspensa de licitar ou impedida de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta (**ANEXO VII**);
- h)** Modelo de declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (**ANEXO VIII**);
- i)** Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO IX**).  
**(FACULTADO)**;
- j)** Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de alagoinhas (**ANEXO X**);
- k)** Minuta da Ata de Registro de Preços (**ANEXO XI**);
- l)** Minuta do Contrato (**ANEXO XII**);

Alagoinhas/BA, 26 de Maio de 2022.

**LAIANE PEREIRA FLORES**  
Pregoeira Oficial do Município

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

1.1 Realização de Pregão Eletrônico SRP/ Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados na preparação da ALIMENTAÇÃO ESCOLAR para os alunos nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, objetivando atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação de Alagoinhas, conforme determinado neste Termo de Referência.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 O certame se dá com o objetivo de atender aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Alagoinhas com o fornecimento da Alimentação Escolar, inclusive com a preocupação de ofertar alimentação de qualidade e em conformidade com as normas e necessidades nutricionais adequadas ao melhor desenvolvimento dos estudantes. A aquisição de gêneros alimentícios obedece ao cardápio planejado pelos nutricionistas da SEDUC, planejado mensalmente, seguindo as diretrizes da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos com a oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, as necessidades alimentares nutricionais específicas, e as características culturais das comunidades quilombolas.

**3. DETALHAMENTO DO OBJETO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QUANTIDADE
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL - (pacote de 1 kg)</b> - O produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da Vigilância Sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data de recebimento.	KG	10.500
2	<b>AÇAFRÃO (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 50 G)</b> . Matéria prima de primeira qualidade proveniente do rizoma do açafrão-da terra ( <i>curcuma longa</i> ) moído, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1Kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo deve constar a data de fabricação, validade e fornecedor.	PCT	3.120
3	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA (frasco com 65 a 80 ml)</b> - Adoçante dietético líquido stévia puro, excluindo os com a denominação "com stévia". Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data do recebimento do	FRASCO	14

	material pela Contratante, devendo constar na embalagem plástica a data de fabricação e validade.		
4	<b>AMIDO DE MILHO (caixa de papelão de 200g)</b> - Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	4.100
5	<b>ARROZ INTEGRAL, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1 (pacote de 1 kg)</b> - Produto deve ser classe: longo, fino, tipo 1, integral. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	KG	180
6	<b>ARROZ TIPO 01 – (pacote 01 kg)</b> - Produto deve ser parboilizado, agulha, tipo extra classe-longo fino, tipo 1. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Embalagem primária embalados em saco de polietileno transparente. Embalagem secundária saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	KG	43.509
7	<b>AVEIA EM FLOCOS – SEM GLÚTEN</b> (embalagem de até 200g) – em polietileno, atóxico, transparente, resistente. Deverá estar visível na descrição do produto a <u>ausência de glúten</u> . Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada em equipamento exclusivo visando evitar a contaminação cruzada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, presença de sujidades, parasitas e larvas. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, SISA/S; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução – cnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.	PCT	90

8	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> (embalagem de 200g) - polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo no máximo de produto. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, Presença de sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem ter capacidade máxima de 200gr. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, anvisa/ms; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução - cnnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.</p>	CAIXA	5.200
9	<p><b>AZEITE DE DENDE- (Embalagem 200ml)</b>. Ingredientes: azeite de dendê puro, baixa acidez. Indentificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote de acordo com as normas de fabricação vigentes. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</p>	GF	975
10	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM (500ml)</b>, Azeite puro de oliva, extra virgem, comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Acondicionado em embalagem de vidro escuro, adequada para transporte e armazenamento, contendo 500 ml cada. Apresentar com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p>	GF	72
11	<p><b>BISCOITO ÁGUA</b> - Biscoito água, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, <b>peso líquido 400g</b>, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da anvisa.</p>	PC	30
12	<p><b>BISCOITO CREAM CRACKER (pacote com 400g)</b> - Biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido</p>	PC	28.406



	<p>fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez tartarato monopotássico, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e metabissulfito de sódio e aromatizante. <u>Na composição nutricional, o mineral sódio deve possuir, de acordo como valor diário baseado em uma dieta de 2.000 kcal, até 9 % do VD, equivalente até 210 mg de sódio e de 130 a 140 kcal por porção em 30 g (equivalente a 6 biscoitos)</u>. Possuir dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p>		
13	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN (Pacote com 100g)</b> - Biscoito de polvilho, contendo: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e aroma. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.</p>	PC	200
14	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA (pacote com 400g)</b> - Biscoito doce apresentação Maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.</p>	PC	28.406
15	<p><b>BISCOITO INTEGRAL (pacote com 400g)</b> - Biscoito salgado integral, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da anvisa.</p>	PC	60
16	<p><b>BISCOITO MARIA SEM LACTOSE (pacote 400g)</b> - Biscoito doce, apresentação redonda, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, isento de LACTOSE. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data</p>	PC	150

	de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.		
17	<b>BISCOITO ROSQUINHA (pacote com 400g)</b> - Biscoito Doce “Rosquinha de <u>Coco</u> ”: 1ª Qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. <b>CONTÉM GLÚTEN</b> . O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem amolecido e apresentar quebradiço e sim Crocancia. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado.	PC	6.800
18	<b>BISCOITO TIPO SEQUILHO, SEM GLUTÊN, SEM LEITE.</b> INGREDIENTES: Amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de palma, ovos, sal e aromatizante. Sabores: laranja e coco. Embalagem hermeticamente fechada com informações nutricionais contendo 350g.	PCT	210
19	<b>CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU</b> - CHOCOLATE EM PÓ: contendo os ingredientes deverão seguir esta ordem na embalagem: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A quantidade de cacau deve ser de 50%. Deverá conter aspecto de pó fino e homogêneo; Embalagem atóxica caixa de papel contendo 200 g Validade mínima de 06 meses.	PCT	9.753
20	<b>CACAU EM PÓ - (pacote com 500g)</b> ingredientes: Cacau em pó. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	60
21	<b>CAFÉ EM PÓ (pacote 250g)</b> – Café puro torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 30	PCT	7.900

	dias. De acordo com a resolução da Anvisa 277 de 2005.		
22	<b>COCO RALADO SEM AÇÚCAR (pacote com 100g)</b> - Desidratado e parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura). 1ª Qualidade. Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente, embalagem secundária de caixas papelão resistente.	PC	4.682
23	<b>COLORAU EM PÓ (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 G)</b> - O produto a base de sementes de urucum, deve constar o nome e marca, endereço, data de fabricação, prazo de validade e N° do lote. Validade 06 meses da data de fabricação. O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade e embalagens danificadas ou que não correspondam a descrição do produto. De acordo com a resolução 276 de 2005 DA ANVISA.	PCT	7.225
24	<b>EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO (Embalagem tetra pak C/ 320g)</b> – Extrato de tomate simples, concentrado, contendo açúcar, sal e polpa de tomate originado do processo tecnológico, preparado com frutos maduros e selecionado, sem pele, sem semente e corantes artificiais, isentos de sujidades, isento de substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequada para transporte e armazenamento. Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Não deve apresentar embalagem amassada, estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	UND	38.520
25	<b>FARINHA DE MANDIOCA (pacote com 1 kg)</b> – O Produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e	KG	5.877

	seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.		
26	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA S/ SAL (Embalagem de 500g). O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo</b> A embalagem deve ser selada, resistente e contendo informação nutricional, lote e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PCT	78.900
27	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> , tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	KG	5.420
28	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 01, EXTRA LIMPO (Pacote com 1kg)</b> – O produto deve estar em embalagem sem perfurações. Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticas, atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundaria saco de polietileno transparente, Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	61.600
29	<b>FEIJÃO PRETO IN NATURA TIPO 1</b> - Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticas, atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundaria saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.	KG	4.090
30	<b>LEITE DE COCO (Garrafa 500ml)</b> – O produto deve ser à base de leite de coco e água; pasteurizado, homogeneizado e embalado em garrafa intacta. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	6.250
31	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO (Lata 300 g)</b> - Ingredientes: Leite em pó desnatado; fosfato tricálcio, Vitaminas A, C, D; ferro, emulsionantes lecitina de soja. Sem glúten, sem gorduras totais, sem colesterol; Prazo de	LATA	115

	validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega;		
32	<b>LEITE EM PÓ VITAMINADO ZERO LACTOSE (embalagem com 300g).</b> Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PCT	212
33	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL (Pacote 400 g)</b> – Ingredientes Leite em pó integral, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre alergicos, contem lactose, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima na data de entrega de 10 meses.	PCT	55.560
34	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVO (FORMATO TIPO PARAFUSO)</b> Formato tipo parafuso. Isento de ovos/traços. Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	PCT	17.604
35	<b>MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO:</b> o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	PCT	200
36	<b>MACARRÃO INTEGRAL (embalagem de 500g - ESPAGUETE 8).</b> O produto deve ser à base de farinha de trigo integral com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.	PCT	72
37	<b>MACARRÃO PARA ESPAGUETE COM OVOS DO TIPO LONGO (PC C/ 500 G)</b> – O produto deve ser à base de farinha de trigo, ovos Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da	PC	64.420

	data do recebimento.De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.		
38	<b>MASSA DE SÊMOLA PARA SOPA (TIPO ARGOLINHA, PADRE NOSSO OU AVE MARIA - Pacote c/ 500g)</b> – Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. O produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.	PCT	16.604
39	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ (Pacote com 500g)</b> – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	7.321
40	<b>MILHO PARA PIPOCA (Pct com 500g)</b> - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de milho de pipoca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	1.300
41	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL.</b> Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, 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, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	GF	9.400
42	<b>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA (PC C/ 500G)</b> - O produto deve estar seco e solto na embalagem, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PC	10.400

43	<b>SAL REFINADO (Embalagem de 1kg)</b> – O produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido.	KG	2.460
44	<b>SALSICHA ENLATADA (Lata c/ 200g)</b> - Salsicha bovina, tipo viena, enlatada ao molho comestível e conservantes, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 01 ano, embaladas em latas com peso líquido de 200g e peso drenado de 180g.	LATA	32.600
45	<b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL- embalagem com sistema abre fácil (EXCETO BOCA TORTA E FAVELHA - Lata de 125g) -<u>Ingredientes: sardinha, óleo vegetal e sal.</u></b> O produto referido deve ser elaborado com sardinhas íntegras ao próprio suco em óleo comestível, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O Produto deverá ser cozido, ter por cobertura óleo comestível puro e <u>apresentar máximo de 17% do VD de sódio.</u> Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	LATA	52.100
46	<b>VINAGRE DE ALCOOL (Embalagem em frasco plástico de 500ml)</b> - Produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Apresentando características de acordo com a norma nº. 04 de 31 de janeiro de 2000 – Ministério da Agricultura e desenvolvimento. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	9.662
47	<b>PÃO TIPO HOT-DOG (PACOTE COM 10 UND COM 50g)</b> - Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, leite integral. A Embalagem não deve se apresentar rasgada, com presença de mofo. Isento de impurezas e corpos estranhos. <u>Apresentar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 15 dias</u> a partir da data do recebimento estampada na embalagem, juntamente com composição química do produto. De acordo com a RDC 263 de 2005 da anvisa.	PC	7.602
48	<b>CARNE BOVINA IN NATURA ACÉM - CORTE TIPO ISCAS (Fracionamento de 1 kg peso líquido)</b> congelada <u>Ingredientes:</u> carne bovina com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não	KG	25.530

	<p>pegajosa, sem manchas esverdeadas, em sujidades, parasitas e ação de micróbios. Apresentar máximo 15% de gordura. Ausência de sebo e coágulos. Embalagem primária: Filme de polietileno atóxico a vácuo, envolvida por plástico transparente, sem apresentar furos e vazamento, perda de vácuo, estufamento, com peso líquido de 1000g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico. Etiqueta na parte externa do saco, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 (três) meses a partir da data de entrega na unidade escolar. Deve possuir registro SIE ou SIF. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18°C (menos dezoito graus). Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Agricultura.</p>		
49	<p><b>PEITO DE FRANGO (embalagem de 1 kg)-</b> Peito de frango, sem pele, sem temperos ou condimentos, sem manchas e parasitas, manipulados em condições higiênicas adequadas, congeladas e provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, aparência: aspecto, cor e odor característicos; <u>Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando no mínimo 1000g.</u> Apresentar prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve possuir registro SIF ou SIF.</p>	KG	89.145
50	<p><b>FILE DE PEIXE TILÁPIA</b>, de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, contendo entre 800 g e 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, registro no sif, sise ou sim. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).</p>	KG	2.000
51	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO ( Embalados de 500g a 2 kg)</b> O Produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em</p>	KG	48.910

	embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. <u>Embalados de 500g a 2 kg</u> . Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico e registro no SIE ou SIF. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento		
52	<b>MARGARINA COM SAL (potes de 250g):</b> Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Conter a informação para alérgicos que contém derivados de soja e leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	POTE	8.300
53	<b>MANTEIGA COM SAL</b> - Embalagem de 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE, com prazo de validade mínimo de 06 meses.	POTE	6.202
54	<b>MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (POTE 200g)</b> - Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE/SIF, com prazo de validade mínimo de 06 meses. Valores Nutricionais em média: porção de 01 colher de sopa 10g Valor	POTE	1.100



	Energético 74 Kcal, Gorduras totais: 8,5 g, Sódio: 17 mg;		
55	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL SEM LACTOSE (POTE 500 g).</b> Água, óleo de soja, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante: aroma idêntico ao natural e aroma natural, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT, corante: beta caroteno. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos com 250 gramas. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>	POTE	100
56	<b>IOGURTE INTEGRAL MORANGO SEM LACTOSE (embalagem c/ 06 potes de 540g no total)</b> características técnicas: iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	100
57	<b>IOGURTE INTEGRAL MORANGO (embalagem c/ 06 potes de 540g no total).</b> Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), leite em pó desnatado, amido modificado, frutose, fermento lácteo e estabilizante pectina; contendo 6 unidades de 90g, de sabores MORANGO, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual (SIE) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 84 a 90Kcal o pote.	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	3.400
58	<b>CARNE BOVINA DESIDRATADA – CHARQUE DIANTEIRO (EXCLUINDO O TIPO JERKED BEEF) entrega em Caixa de 30 kg PC C/ 05 KG – Cortes dianteiros de primeira qualidade, sem ser ponta de agulha, <u>deve conter na lista de ingredientes apenas carne e sal, sem conservantes. Não deve conter Nitrito e Nitrato na composição.</u> Deve</b>	KG	15.160

	<p>apresentar odor agradável, característica e consistência firme, deve estar <u>embalado à vácuo</u>, envolto em sacos plásticos transparentes e resistentes. Não deve estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. <u>Deve estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar o Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.)</u>. Conter data de fabricação, lote e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.</p>		
59	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA (PC C/ 2,5 kg)</b> – Lingüiça tipo calabresa cozida e defumada de carne suína pura e limpa. É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, dentro de caixas de papelão contendo 10 Kg. Não deve vir com mofo, sujidades. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF. Devem ser entregues de acordo a necessidade da SEDUC.</p>	KG	7.800
60	<p><b>OVO DE GALINHA EM CASCA, IN NATURA, BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO.</b> Ovos com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. Adquirido de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser o ovo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. <u>Embalagem Primária:</u> Ovos acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 30 (trinta) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica na parte</p>	DZ	23.700

	<p>superior. Conter identificação, procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e devidos selos e carimbos de injeção SIF ou SIE ou SIM.</p> <p><u>Embalagem Secundária:</u> Caixas de papelão reforçadas e lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Conter as informações idem a da embalagem primária.</p>		
61	<p><b>MAÇÃ FUGI OU GALA</b> – de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho mínimo de 100g a unidade, cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	KG	34.000
62	<p><b>ALHO (Entrega em embalagens de 100g)</b> – As cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência. O produto deve ser fresco, íntegro e firme que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, informando marca, lote, data de fabricação, data de validade e registro no ministério da agricultura. conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	KG	2.510
63	<p><b>PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA - Lata 800g.</b> Produto destinado a alimentação de crianças com Alergia ao Leite de Vaca mediada por IgE, Intolerância a Lactose, galactosemia ou opção familiar. Fonte de: Ferro, Zinco, cálcio, iodo, manganês Vitaminas A, B2, B12, B5, E e K. Rico em: Vitaminas C e D, ômega 3/6 e fibras alimentares.</p>	LATAS	205
64	<p><b>SUPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ SEM SABOR HIPERCALÓRICO 1.5KCAL/ML</b> – Lata 400g. Produto destinado a alimentação oral e/ou enteral de crianças com risco de</p>	LATAS	38

	carência nutricional. Não contém lactose ou glúten e contém caseína. Sem adição de corantes ou conservantes. Fonte de: minerais - Sódio, Potássio, Cloro, Cálcio, Fósforo, Magnésio, Ferro, Zinco, Cobre, Manganês, Flúor, Molibdênio, Selênio, Cromo, Iodo, e Vitaminas A, D, E, K, Complexo B, Biotina, Vitamina C, Inositol, Colina, Carnitina e Taurina.		
65	<b>ESPESSANTE PARA ALIMENTOS - LATA</b> Espessante para alimentos, que não forme grumos, nem altere cor, sabor e cheiro. Ideal para ser adicionado em preparações quentes ou frias, mistura-se bem em líquidos ou purês. A base de maltodextrina e espessantes goma xantana e goma guar. <b>Sem sabor. Isento de sacarose, lactose e glúten.</b> Apresentação em pó, lata com até 300g.	LATA	10
66	<b><u>Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de baunilha Lata 400 g .</u></b> <u>Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas.</u> Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, selenito de sódio, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.</b> Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidoslivres ; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsmol/L):	LATA	115

	550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.		
67	<p><b><u>Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de Morango Lata 400 g</u></b> .</p> <p><u>Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas.</u> Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, selenito de sódio, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidoslivres ; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsmol/L): 550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.</p>	LATA	115
68	<p><b>FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECIFICAS COM PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA COM ALERGIA AO LEITE DE VACA E COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. LATA 400 G.</b> Contém; proteína extensamente hidrolizada do soro do leite de baixo peso molecular, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Apresenta baixa osmolaridade. 100%</p>	LATA	253

	Proteína extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular, Osmolaridade (mOsmol/L): 190, Osmolalidade (mOsmol/Kg): 210. Apresentação e Rendimento.		
69	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR - ACEROLA.</b> Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor acerola. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	5.200
70	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR- GOIABA</b> Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Goiaba. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150
71	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR - MANGA.</b> Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Manga. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150

#### 4. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

4.1 O licitante deverá apresentar as amostras de todos os itens (produtos) para que a Coordenação da Alimentação Escolar e o Conselho de Alimentação Escolar Municipal inspecionem e verifiquem se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências deste termo de referência, conforme as seguintes exigências/itens que se seguem, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

**4.2** As amostras serão avaliadas pela Coordenação de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação Escolar Municipal devendo ser analisadas em até 03 (três) dias úteis após o encerramento do prazo de entrega dos itens, para emissão do competente parecer técnico acerca da conformidade dos produtos fornecidos.

**4.3** Não será admitido que a licitante apresente para análise da amostra marca divergente daquela especificada na proposta de preços eletrônica/física ofertada. Caso haja necessidade de alteração, a troca deverá ser devidamente justificada e submetida à análise, sempre atendendo aos mesmos critérios técnicos exigidos neste termo de referência, sem acréscimos no valor do item.

**4.4** As amostras deverão ser entregues à Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Elvira Costa Dórea Nº 73, Centro, Alagoinhas – Bahia, CEP: 48.005-150, de segunda à sexta de 07:00h às 12:00h, contendo as etiquetas de identificação da empresa que as enviou no prazo de (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão ou após a convocação caso haja desclassificação.

**4.5** A empresa que não apresentar as amostras ou apresentá-las em desacordo com as especificações exigidas neste termo de referência serão desclassificadas.

**4.6** Correrão por conta das licitantes todas as despesas com envio das amostras, embalagem, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

**4.7** Após análise do setor competente, exceto as que forem utilizadas para análise sensorial, as amostras serão doadas à Secretaria Municipal de Assistência Social.

**4.8** As amostras apresentadas para avaliação e seleção do produto serão submetidas a testes necessários para aceitação seguindo o Art. 41 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**4.9 As amostras deverão ser em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:**

**4.9.1** Identificação do produto

**4.9.2** marca

**4.9.3** nome e endereço do fabricante

**4.9.4** ingredientes específicos

**4.9.5** tabela nutricional

**4.9.6** orientação sobre o preparo

**4.9.7** data de fabricação

**4.9.8** data de validade

**4.9.9** peso líquido

**4.10** As amostras deverão ser os mesmos produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor etc.), devendo apresentar-se:

**4.10.1** Etiquetadas com o nome da empresa, o número do Pregão e a que item pertence;

**4.10.2** Acompanhadas da relação de Amostras apresentadas pela empresa;

**4.10.3** Obrigatório a entrega de Ficha Técnica para os seguintes produtos: carne bovina congelada isca de acém, peito de frango, sobrecoxa de frango, filé de peixe tilápia, linguiça

**calabresa, sardinha enlatada, salsicha tipo Viena enlatada, ovo de galinha em casca in natura, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó zero lactose, aveia sem glúten, macarrão de sêmola sem ovo (parafuso), macarrão espaguete com ovos, manteiga com sal, manteiga com sal zero lactose, iogurte integral morango, iogurte integral morango zero lactose, polpa de frutas sabores acerola, goiaba e manga.** As informações do produto devem conter: marca, nome da empresa responsável pela produção e tipo de embalagem (primária e secundária), composição do produto, prazo de validade, **nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente**, forma de armazenamento, modo de preparo (se for o caso), informação nutricional.

**4.10.4 Registros de Rótulo de Produtos de Origem Animal no Serviço de Inspeção (Federal ou Estadual);**

**4.10.5 Laudo de Análise microbiológica: Apresentar para peito de frango congelado; coxa e sobrecoxa de frango sem dorso congelada; carne bovina in natura acém - corte tipo isca; filé de tilápia, linguiça calabresa; Carne bovina desidratada – charque dianteiro; ovo de galinha em casca in natura; polpa de fruta congelada sem açúcar – acerola; polpa de fruta congelada sem açúcar- manga, polpa de fruta congelada sem açúcar- goiaba em instituto devidamente credenciado para esta finalidade, com prazo de validade não superior a 12 (doze) meses. Para o produto leite em pó integral será o Laudo de análise físico-química e microbiológico**

Itens para análise de acordo com os produtos:

**4.11 Coxa e sobrecoxa de frango congelada; Peito de frango congelado**

SENSORIAL: Aspecto

Cor: Amarelo-rosado

Odor: Próprio, suave, não azedo

Consistência e textura: Próprio;

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45° C 10<sup>4</sup>

**4.12 Leite em pó integral**

**Laudo físico químico e microbiológico: 02 laudos**

SENSORIAL: Aspecto: Pó fino sem grumos;

Cor: branco amarelado

Odor :Próprio, suave

Consistência e textura: Próprio;

Sabor: característico, agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45° C, Coliformes totais, Estafilococcus coagulase positivo, *Bacillus cereus*, *Salmonella sp*

**4.13 Carne bovina in natura acém-corte tipo iscas**

SENSORIAL: Aspecto

Cor: vermelho

Odor: Próprio, suave, não azedo

Consistência e textura: Próprio;

MICROBIOLOGIA: *Salmonellasp/25g*, Coliformes a 45°C/g, Estaf.coag.positiva

#### **4.14 Filé de tilápia congelado**

SENSORIAL: Aspecto, sem couro

Cor: Característica

Odor: Próprio, suave

Consistência e textura: Próprio

MICROBIOLOGIA: *Salmonellasp/25g*, Estaf.coag.positiva/g

#### **4.15 Carne bovina desidratada – charque dianteiro**

SENSORIAL: Aspecto

Cor: Característica, escura

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico salgado

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: Estaf. Coagulase positiva/g *Salmonellasp/ 25g* coliformes a 45° C/g

#### **4.16 Linguíça calabresa**

Cor: Característica

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico salgado, picante da pimenta calabresa

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: Estaf. Coagulase positiva/g *Salmonellasp/ 25g* coliformes a 45° C/g

#### **4.17 Polpa de frutas: acerola, goiaba e manga (laudos específicos para cada sabor de polpa de fruta)**

Cor: Característica

Odor: Próprio, não azedo

Sabor: característico da fruta

Consistência e textura: Próprio;

Microbiológico: coliformes a 45° c/ g, *salmonellasp/ 25 g*,

#### **Os laudos apresentados deverão ser os originais ou cópias autenticadas;**

**4.18** As amostras serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas, através de análise visual (observando a descrição do item 4.1, 4.2.3 ,4.2.4, 4.2.5 desse documento) e análise sensorial identificando a qualidade e aspecto organoléptico (cor, aroma, sabor, odor), além de textura, aspecto antes e após cozimento e rendimento, quando for o caso) do produto como integrante da preparação para a refeição da alimentação escolar e, se necessário, essas observações farão parte do parecer técnico da amostra.

### **5. FORMA DE ENTREGA E TRANSPORTE DOS PRODUTOS**

**5.1** Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade nas unidades escolares:

- Carnes e cortes de frango, filé de peixe, linguíça calabresa, ovos, margarina, manteiga, iogurte, polpa de frutas: **semanalmente** ou **quinzenalmente** conforme solicitação da SEDUC;

- Pão tipo hot-dog: conforme solicitação da SEDUC e entrega nas unidades escolares;
- 5.2.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 5.3** A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos.
- 5.4** O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 03 (três) dias.
- 5.5** Fica a critério da Prefeitura Municipal de Alagoins, solicitar a qualquer momento, Laudo Análise Microbiológica, de uma ou mais amostras do produto, em embalagem primária original (de acordo com o requisitado), emitido por órgão oficial da sua escolha, para comprovação da qualidade, sendo que as despesas correrão por conta da empresa licitada.
- 5.6** A entrega dos produtos não perecíveis ocorrerá conforme pedido da Secretaria Municipal de Educação no almoxarifado Central de Alimentação localizado na Rua Paulo Afonso, SN – final do bairro Praça Kennedy.
- 5.7.** No ato da entrega o produto não poderá apresentar mais de 30 (trinta) dias de fabricação, caso contrário não será recebido.
- 5.8** O controle de qualidade será realizado no ato da entrega pelos funcionários responsáveis em cada escola e da equipe do almoxarifado. Produtos com qualidade inferior (embalagens danificadas, estragados ou deteriorados) não serão aceitos.
- 5.9.** Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio utilizado para esse fim. O veículo deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 5.9.1.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados **deverão ser transportados em carro frigorificado e entregue em temperatura de segurança: congelados – de -18 °C a -12 °C** de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os mesmos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com ofício de pedido, emitidos contendo datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal da Educação.
- 5.9.2.** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los.
- 5.9.3.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- 5.9.4** Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo **máximo de 03 (três) dias úteis**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

**5.9.5** O fornecedor deverá ter no veículo uma balança, com Certificado do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota, na presença do responsável pela Unidade Escolar.

## 6. RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES

### 6.1 ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2022

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1.	Centro Comunitário Santa Terezinha	Rua Padre Godinho, nº. 11 – Santa Terezinha - 3421-9632.
2.	Centro Educacional Murilo Coelho Cavalcanti	Alameda da Alegria, s/n – Santa Terezinha (Vale)
3.	Colégio Municipal de Alagoinhas	Praça Mario Laerte, s/n - 3423-8280
4.	Creche Alegria da Mamãe	Rua Francisco Cerqueira, 626 – Barreiro 3422-3625
5.	Creche Santo Antônio	Avenida Santo Antonio, nº. 714 – Teresópolis – 3423-1521
6.	Creche São José	Rua Galdêncio de Souza Nunes, nº. 22 – Miguel Velho – (Escola José Honorato 3422-7425) para recado.
7.	Creche São Benedito	Vila Marçal, s/n – Cachorro Magro.
8.	Creche Imaculada Conceição- Pré – escola	Rua Conselheiro Junqueira, s/n – Bairro Rua do Catu
9.	Creche Ana de Oliveira Campos-	Rua Alameda Morada do sol – Bairro Rua do Catu.
10.	Creche Escola São Izidoro	2ª Travessa Tupy Caldas, s/n – Santa Terezinha.
11.	Creche Escola Rosário da Caridade*	Rua José Genésio Almeida do Nascimento, s/n – Alagoinhas – Velha (3422-7022)
12.	Creche Escola São José Operário	Caminho São José, nº. 105 – Santa Terezinha.
13.	Creche Girassol	Rua Castro Alves, 93 – Santa Izabel - 3422-7224
14.	Creche Parque São Bernardo	Loteamento Parque São Bernardo, km 101.
15.	Creche São Luiz	Rua do Avião, s/n – Barreiro
16.	Creche Baixa da Candeia	Rua Baixa da Candeia, Mangalô
17.	Escola Comunitária Nova Esperança	Rua São Lázaro nº. 708 – Santa Terezinha (Vale) – (3422-4995)
18.	Escola Municipal Alagoinhas IV	Rua 8 de Dezembro, s/n – Cavada.
19.	Creche Municipal Alagoinhas IV	Alagoinhas IV
20.	Escola Municipal Álvaro Muller	Rua I, Nova República – Santa Terezinha 3423-4017.
21.	Associação Pestalozzi de Alagoinhas	Rua A, 101, Parque Regente, Jardim Petrolar
22.	APAE-Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Av. Juracy Magalhães, s/n
23.	Pastoral do Menor de Alagoinhas	Rua José Sobrinho da Silva, 42 - Teresópolis
24.	Pastoral do Menor de Alagoinhas – Sítio	Rodovia Governador Mario Covas, BA, BR-101

25.	Escola Municipal São Geraldo	Alto Sagrado Coração de Jesus, Mangalô - 3421-6524
26.	Escola Municipal Hermes de Carvalho	Rua Conselheiro Junqueira, s/n – Rua do Catu
27.	Escola Municipal Irene Andrade de Assis	Travessa Dantas Bião, s/n – Centro 3422-7035
28.	Escola Municipal Jardim Petrolar	Rua São Francisco de Assis, s/n – Jardim Petrolar - 3422-7504
29.	Escola Municipal Joana D'Arc.	Parque Sr. do Bonfim, s/n – 02 de Julho
30.	Escola Municipal José Honorato	Rua Galdêncio de Souza Nunes, nº. 66 Miguel Velho - 3422-7425.
31.	Escola Municipal Menino Jesus	Rua 10 de Novembro
32.	Escola Municipal Miguel Calmon	Rua 1º de Janeiro, s/n – Praça Santa Izabel (3423-1828).
33.	Escola Municipal Miguel Calmon-ANEXO	Rua 1º de Janeiro, s/n – Praça Santa Izabel (3423-1828).
34.	Escola Municipal Ministro Marco Maciel	Av. Ayrton Sena, Alagoinhas- velha.
35.	Escola Municipal Paulo Freire	Rua São Diego, SN. Parque Vitória, Silva Jardim
36.	Escola Municipal Pedro Furtado	Av. Marechal Aristóteles de Souza Dantas, s/n – Mangalô (3422-7208)
37.	Escola Municipal Professor Álvaro Palmeira	Rua Dr. Carlos de Azevedo, 276 – Centro
38.	Escola Municipal Professor Maurílio do Espírito Santo	Rua das Andorinhas, s/n – Parque São Francisco, Rua do Catu
39.	Escola Municipal Rui Barbosa	Rua Cruzeiro dos Montes - Alagoinhas Velha.
40.	Escola Municipal Vale do Sol	Loteamento vale do Sol, BR 101 – KM 05
41.	Escola Municipal Érico Veríssimo	Fazenda Capoeira – BR 101 – KM 09
42.	Escola Municipal Tancredo de Almeida Neves	Rua do Avião, s/n - Barreiro
43.	Escola Municipal Uirassu de Assis Batista	Rua Mármore, s/n – Loteamento Santa Terezinha.
44.	Escola Municipal Miguel Fontes	Rua Cahorro Magro, S/N, Cachorro magro.
45.	Escola Municipal Isaias Figueredo	Rua Imaculada Conceição, 78 Rua do Catu.
46.	Escola Municipal Ana de Oliveira Campos	Parque Vitória, S/N – Silva Jardim
47.	Escola Municipal Roberto Santos	Rua 21 de Setembro, Barreiro
48.	Escola Municipal Maria Feijó	Rua Dom Avelar Brandão Vilela, S/N 10 de Novembro
49.	Escola Municipal Carlos Santana	Rua Novo Planeta, S/N- Jardim Petrolar
50.	Escola Municipal Nova Brasília	Rua São Gabriel, S/ N - Nova Brasília
51.	Escola Municipal Eraldo Tinoco	2º Travessa Tupy Caldas, S/N, Cachorro Magro
52.	Escola Municipal Adalgisa Santos	Rua Parque Alagoinhas,67, Alagoinhas. Centro.
53.	Escola Municipal Adalgisa Santos-ANEXO	Av. Luis Viana. Centro
54.	Escola Municipal Mario Laert	Rua Dr. Murilo Cavalcante, 378, Barreiro.

**ADJACENTES**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1	Escola Municipal José de Anchieta	Povoado de Estevão (3418-3003)
2.	Escola Municipal Visconde do Rio Branco	Fazenda Rio Branco
3.	Escola Municipal Nossa Senhora dos Milagres	Fazenda Milagres
4.	Escola Municipal Rodrigues de Matos Escola Municipal Santa Luzia	Fazenda Papagaio Fazenda Calu

**BOA UNIÃO**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1.	Colégio Municipal Miguel Santos Fontes	Praça Cel. Manoel Teixeira Leal, s/n (3418-5005)
2.	Escola Municipal Tiradentes	Fazenda Boa Vista
3.	Escola Municipal Gonçalo Muniz	Fazenda Pindobal
4	Escola Municipal Dom Avelar Brandão Vilela Creche Dom Avelar Escola Municipal Carlos Gomes	Praça da Capelinha (3418-5001) Povoado do Gandula
5	Escola Municipal Helenita Santana da Costa	Povoado de Narandiba (3419-9004)
6.	Escola Municipal Luzia Margarida Pinto	Ponto do Beiju, s/n
7.	Escola Municipal Maria Quitéria Escola Municipal Julinda Capinam	Fazenda Tucum Fazenda do Cambui
8.	Escola Municipal Padre Cícero	Fazenda Pedras de Cima

**RIACHO DA GUIA**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/TEL. PÚBLICO</b>
1.	Colégio Municipal Dr. Jairo Azi	Rua Sagrada Família, s/n 3418-6000 Escola João Paolilo – (75)3418-6090
2.	Escola Municipal Alaíde Santana Santos	Fazenda Tombador – Riacho da Guia - 3625-8221 ou 8424
3.	Escola Municipal Amando Alves de Azevedo	KM 19 – BR 110 – Riacho da Guia
4.	Escola Municipal General Osório	Fazenda Quizambu

	Escola Municipal Liodório Borges dos Santos	Fazenda Borges
5.	Escola Municipal Antônio José da Silva Lima Escola Municipal Nossa Senhora das Graças	KM 12 Fazenda Encantado
6.	Escola Municipal São José Escola Municipal Tomé de Souza	BR 101 – KM 103 – DISAI Fazenda Espuma – BR 101 – KM 99
7.	Escola Municipal Santa Rita de Cássia Escola Municipal Tereza Silva Lima	Fazenda Baixão Fazenda Patioba
8.	Escola Municipal Pérciles Nogueira Magalhães	Fazenda Conceição II
9.	Escola Municipal Jorge Amado	Fazenda Catuzinho
10.	Escola Municipal José Abelha Flores Escola Municipal José Nicolau da Silva	Povoado de Sauipe
11.	Escola Municipal Maria de Lourdes Santos	Rua Manoel Luis de Carvalho, s/n
12.	Escola Municipal Senhor do Bonfim (Buri)	Fazenda Buri, s/n

## 7. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

**7.1** Os Produtos que não atenderem as condições descritas neste termo de referência ou que apresentarem quaisquer vícios de fabricação, serão imediatamente devolvidos pela **CONTRATANTE** ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos a contar da data de sua notificação formal por parte da Secretaria de Educação, cabendo a **CONTRATADA** arcar com os custos da substituição.

## 8. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

**8.1** O médio valor apurado é de R\$ XXXXXXXX realizado através de 03 (três) propostas apresentadas por empresas, cuja atividade permitem fornecer o produto objeto desta necessidade e coleta de preços no banco de preços, conforme planilhas apresentadas anexo – PROPOSTAS E MAPA DE APURAÇÃO.

## 9. DO ESTUDO DE DEMANDA:

**9.1** O quantitativo dos produtos foi detalhado pelo setor da Coordenação Alimentar, conforme estudo de demanda anexo no processo, de acordo com a previsão de uso por manipulador e/ou escola, e eventos adversos que possam ocorrer.

## 10. DA HABILITAÇÃO DA EMPRESA

**10.1** 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.

**10.1.2** Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Termo de Referência, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

## **10.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**10.2.1** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**10.2.2** Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal nº 6.404/76 ou contrato social em vigor e alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**10.2.3** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

**10.2.4** Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**10.2.5** Documento de identificação ou outro equivalente do sócio administrador da empresa.

## **10.3 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

**10.3.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**10.3.2** Prova de regularidade com as Fazendas Federal (conjunta com a Dívida ativa da União e INSS), Estadual e Municipal da sede da licitante;

**10.3.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF;

**10.3.4** Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em conformidade com a Lei Federal nº 12.440/2011.

**10.3.5** Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 30 (trinta) dias entre a data de sua expedição e a data da realização da licitação.

## **10.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**10.4.1** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida à data do certame. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação.

## **10.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**10.5.1** **Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:**

**10.5.1.1** Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de serviços com características e quantitativos semelhantes às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo. Os atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão constar o papel timbrado da empresa emitente do atestado. Quanto ao(s) atestado(s) fornecido(s) por órgãos públicos, os mesmos

não serão aceitos quando apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos dos fornecimentos/serviços.

## **10.6 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

**10.6.1** Declaração referente à habilitação (em atendimento ao inciso VII do art. 4º da lei nº 10.520/2002) – pleno conhecimento;

**10.6.2** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de cumprimento do disposto no Inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**10.6.3** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta;

**10.6.4** Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte;

**10.6.5** Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato;

**10.6.6** Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade;

**10.7 O reconhecimento de firma bem como autenticação dos documentos de HABILITAÇÃO quando for necessário podem ser exercidos conforme o art. 3º da Lei nº 13.726, de 8 de Outubro de 2018.**

**10.8** A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante.

**10.9** Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados ordenadamente, numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

**10.10** A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista no item **18. Das PENALIDADES**, deste edital.

**10.11** Se a matriz participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. Se a filial participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. (Exceto aquelas certidões expedidas em nome da matriz que são validas para as filiais)

**10.12** Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

**10.13** Os documentos solicitados a título de habilitação deverão ser apresentados em original ou cópias autenticadas por tabelião ou por servidor da COPEL.

**10.14** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa e empresa de pequeno porte que comprovar a sua condição para o caso, na fase de credenciamento, e, que for declarado o vencedor do certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, visando a sua habilitação no certame.

**10.14.1** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**10.14.2** 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.

**10.14.3** 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.

**10.14.4** 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.

**10.14.5** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

**10.14.6** Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**11.1** Atender às Ordens de Fornecimento, fornecendo os produtos descritos por este instrumento, nos preços constantes de sua proposta e em conformidade com as especificações estipuladas neste Termo de Referência;

**11.2** Disponibilizar os produtos para serem entregues conforme a necessidade do Município, sem que com isso haja qualquer custo adicional;

**11.3** Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto contratado;

**11.4** Entregar os produtos em perfeito estado, sem utilização prévia por outrem e sem violação de suas embalagens originais;

**11.5** Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, substituindo, de imediato, por outros em conformidade, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes do Termo de Referência e anexos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual;

**11.6** Cumprir os prazos previstos no contrato ou outros que venham a ser fixados pelo Município;

Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante, sem custos adicionais para a mesma;

**11.7** Observar o prazo mínimo de validade dos produtos fornecidos, conforme definido neste Termo de Referência;

**11.8** Manter durante a vigência do Contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação ou de qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao Município, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado;

**11.9** Disponibilizar números telefônicos, endereços eletrônicos, sites ou outros meios igualmente eficazes, para comunicação entre o gestor/fiscal do contrato e a Contratada;

**11.10** Permitir ao Município exercer a fiscalização da entrega dos produtos licitados, inclusive fornecendo informações aos seus prepostos;

**11.11** Dirimir quaisquer dúvidas e/ou prestar esclarecimentos acerca do objeto do Contrato.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**12.1** Oferecer todas as informações necessárias para que a Contratada possa executar o objeto deste Termo de Referência;

**12.2** Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da Contratada;

**12.3** Designar um servidor para acompanhar o fornecimento e efetuar fiscalização do objeto deste Instrumento;

**12.4** Efetuar o recebimento provisório e definitivo do objeto, por meio do gestor/fiscal de contrato;

**12.5** Acompanhar os fornecimentos, podendo intervir durante a sua execução, inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os produtos entregues fora das especificações deste Instrumento;

**12.6** Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do Acordo, fixando prazo para sua correção.

## **13. ATRIBUIÇÕES DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**13.1** A fiscalização dos serviços será exercida pelo fiscal do contrato, que será nomeado pela Secretaria Municipal da Educação, ao qual competirá fazer cumprir as condições estabelecidas em contrato, a seguir:

**13.1.1** Atestar as Notas Fiscais, com a identificação do nome completo e matrícula, depois de verificado que a prestação do serviço ou aquisição do material atendeu às condições contratadas;

**13.1.2** Ter conhecimento de todas as condições de contratação, em especial das disposições constantes dos instrumentos convocatórios e dos termos do contrato;

**13.1.3** Acompanhar, examinar e analisar se o serviço está sendo executado ou o material/equipamento está sendo entregue de acordo com todas as condições de contratação; controlar a medição dos serviços executados, aprovando a medição dos serviços efetivamente realizados;

- 13.1.4** Registrar em livro próprio, todas as ocorrências relativas à execução do contrato, tomando as providências necessárias à sua regularização;
- 13.1.5** Estabelecer prazos para a contratada regularizar as ocorrências identificadas na fiscalização com a ciência do gestor nos casos que podem resultar na execução diversa do objeto contratado;
- 13.1.6** Receber, provisoriamente, as aquisições, obras ou serviços sob sua responsabilidade, mediante termo circunstanciado, quando não for designada Comissão de Recebimento ou outro servidor;
- 13.1.7** Acompanhar o cumprimento do cronograma físico-financeiro, comunicando à unidade competente, eventuais atrasos nos prazos de entrega e/ou execução do objeto, bem como os pedidos de prorrogação, se for o caso;
- 13.1.8** Propor ao Gestor do Contrato aplicação de penalidade ao fornecedor/prestador de serviço em caso de atraso, inexecução ou descumprimento das condições de contratação;
- 13.1.9** Propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;
- 13.1.10** O fiscal do contrato deverá exercer rigoroso controle da execução do serviço, aprovando os eventuais ajustes que ocorrerem durante o desenvolvimento dos trabalhos;
- 13.1.11** O fiscal do contrato notificará a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com o acordado, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo), anotar todas as ocorrências, tomando as providências que estejam sob sua alçada e encaminhando às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
- 13.1.12** O fiscal do contrato deverá atestar e encaminhar imediatamente as Notas Fiscais Eletrônicas, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada se refere ao objeto que foi efetivamente contratado.

#### **14. ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO**

- 14.1** O gestor como representante da Administração Pública deve acompanhar o trabalho do fiscal, observar o cumprimento, pela contratada, das regras previstas no instrumento contratual, tendo como atribuições:
- 14.1.1** Acompanhar o processo licitatório em todas as suas fases, até a assinatura do contrato;
- 14.1.2** Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar o processo administrativo à unidade de contratos, com a devida antecedência, com a solicitação de prorrogação;
- 14.1.3** Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, observando para que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- 14.1.4** Comunicar à unidade competente, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada;
- 14.1.5** Solicitar à unidade competente esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua responsabilidade;
- 14.1.6** Verificar se o prazo de entrega, especificações e quantidades encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

**14.1.7** Zelar pela fiel execução do objeto, com apoio do fiscal do contrato, sobretudo no que concerne à qualidade dos materiais utilizados e dos serviços prestados;

**14.1.8** Acompanhar o cumprimento, pela contratada, do cronograma físico financeiro;

**14.1.9** Encaminhar à unidade de contratos pedida de alteração em projeto, serviço ou de acréscimos (quantitativos e qualitativos) ao contrato, acompanhadas das devidas justificativas e observadas as disposições do artigo 65 da Lei n. 8.666/1993.

## **15. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** A validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura.

## **16. DO CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO**

**16.1** As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

<b>UNIDADE</b>	<b>PROJETO ATIVIDADE</b>	<b>ELEMENTO DE DESPESA</b>	<b>FONTE</b>
SEDUC	2043	3.3.90.30	500.0000 552.0000

## **17. PAGAMENTO**

**17.1** O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, de acordo com o cronograma financeiro da Contratante, em até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal Eletrônica e prévia verificação da regularidade fiscal da empresa contratada.

Na data da apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, a empresa deverá estar de posse, em plena vigência, da Certidão de Regularidade Fiscal do FGTS, da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, das certidões de regularidade com as fazendas municipal, estadual e federal (conjunta com a Dívida Ativa da União e INSS), sob pena de não pagamento.

## **18. DAS PENALIDADES**

**18.1** Cometer infração administrativa nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

**18.1.1** Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**18.1.2** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**18.1.3** Fraudar na execução do contrato;

**18.1.4** Comportar-se de modo inidôneo;

**18.1.5** Cometer fraude fiscal;

**18.1.6** Não mantiver a proposta.

**18.1.7** A contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**18.1.8** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a contratante;

**18.1.9** Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**18.1.10** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**18.1.11** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**18.1.12** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município de Alagoins/Ba, pelo prazo de até dois anos;

**18.1.13** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a contratante pelos prejuízos causados.

**18.1.14** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**18.1.15** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**18.1.16** Tenham praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**18.1.17** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública Municipal em virtude de atos ilícitos praticados.

**18.1.18** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**18.1.19** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração Pública Municipal, observado o princípio da proporcionalidade.

**18.1.20** Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

**18.1.21** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração cancele esta Ata de Registro de Preços. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

**18.1.22** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

**18.1.23** O cancelamento do registro, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

## **19. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**19.1** As demais condições e exigências a serem cumpridas pelas empresas interessadas, bem como a descrição das penalidades para a Contratada, por desacordo com as atribuições definidas neste Termo de Referência, estarão descritas no Edital de licitação.

**19.2** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem quando da execução do Contrato serão resolvidos pela Secretaria Municipal da Educação.

**19.3** Fica eleito, com exclusão de qualquer outro, o foro da Comarca da Contratante, para dirimir os litígios decorrentes da licitação, bem como do contrato ao mesmo vinculado

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA  
RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES / ENDEREÇOS**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1.	Centro Comunitário Santa Terezinha	Rua Padre Godinho, nº. 11 – Santa Terezinha - 3421-9632.
2.	Centro Educacional Murilo Coelho Cavalcanti	Alameda da Alegria, s/n – Santa Terezinha (Vale)
3.	Colégio Municipal de Alagoins	Praça Mario Laerte, s/n - 3423-8280
4.	Creche Alegria da Mamãe	Rua Francisco Cerqueira, 626 – Barreiro 3422-3625
5.	Creche Santo Antônio	Avenida Santo Antonio, nº. 714 – Teresópolis – 3423-1521
6.	Creche São José	Rua Galdêncio de Souza Nunes, nº. 22 – Miguel Velho – (Escola José Honorato 3422-7425) para recado.
7.	Creche São Benedito	Vila Marçal, s/n – Cachorro Magro.
8.	Creche Imaculada Conceição- Pré – escola	Rua Conselheiro Junqueira, s/n – Bairro Rua do Catu
9.	Creche Ana de Oliveira Campos-	Rua Alameda Morada do sol – Bairro Rua do Catu.
10.	Creche Escola São Izidoro	2ª Travessa Tupy Caldas, s/n – Santa Terezinha.
11.	Creche Escola Rosário da Caridade*	Rua José Genésio Almeida do Nascimento, s/n – Alagoins – Velha (3422-7022)
12.	Creche Escola São José Operário	Caminho São José, nº. 105 – Santa Terezinha.
13.	Creche Girassol	Rua Castro Alves, 93 – Santa Izabel - 3422-7224
14.	Creche Parque São Bernardo	Loteamento Parque São Bernardo, km 101.
15.	Creche São Luiz	Rua do Avião, s/n – Barreiro
16.	Creche Baixa da Candeia	Rua Baixa da Candeia, Mangalô
17.	Escola Comunitária Nova Esperança	Rua São Lázaro nº. 708 – Santa Terezinha (Vale) – (3422-4995)
18.	Escola Municipal Alagoins IV	Rua 8 de Dezembro, s/n – Cavada.
19.	Creche Municipal Alagoins IV	Alagoins IV

20.	Escola Municipal Álvaro Muller	Rua I, Nova República – Santa Terezinha 3423-4017.
21.	Associação Pestalozzi de Alagoinhas	Rua A, 101, Parque Regente, Jardim Petrolar
22.	APAE-Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Av. Juracy Magalhães, s/n
23.	Pastoral do Menor de Alagoinhas	Rua José Sobrinho da Silva, 42 - Teresópolis
24.	Pastoral do Menor de Alagoinhas – Sítio	Rodovia Governador Mario Covas, BA, BR-101
25.	Escola Municipal São Geraldo	Alto Sagrado Coração de Jesus, Mangalô - 3421-6524
26.	Escola Municipal Hermes de Carvalho	Rua Conselheiro Junqueira, s/n – Rua do Catu
27.	Escola Municipal Irene Andrade de Assis	Travessa Dantas Bião, s/n – Centro 3422-7035
28.	Escola Municipal Jardim Petrolar	Rua São Francisco de Assis, s/n – Jardim Petrolar - 3422-7504
29.	Escola Municipal Joana D’Arc.	Parque Sr. do Bonfim, s/n – 02 de Julho
30.	Escola Municipal José Honorato	Rua Galdêncio de Souza Nunes, nº. 66 Miguel Velho - 3422-7425.
31.	Escola Municipal Menino Jesus	Rua 10 de Novembro
32.	Escola Municipal Miguel Calmon	Rua 1º de Janeiro, s/n – Praça Santa Izabel (3423-1828).
33.	Escola Municipal Miguel Calmon- ANEXO	Rua 1º de Janeiro, s/n – Praça Santa Izabel (3423-1828).
34.	Escola Municipal Ministro Marco Maciel	Av. Ayrton Sena, Alagoinhas- velha.

35.	Escola Municipal Paulo Freire	Rua São Diego, SN. Parque Vitória, Silva Jardim
36.	Escola Municipal Pedro Furtado	Av. Marechal Aristóteles de Souza Dantas, s/n – Mangalô (3422-7208)
37.	Escola Municipal Professor Álvaro Palmeira	Rua Dr. Carlos de Azevedo, 276 – Centro
38.	Escola Municipal Professor Maurílio do Espírito Santo	Rua das Andorinhas, s/n – Parque São Francisco, Rua do Catu
39.	Escola Municipal Rui Barbosa	Rua Cruzeiro dos Montes - Alagoinhas Velha.
40.	Escola Municipal Vale do Sol	Loteamento vale do Sol, BR 101 – KM 05
41.	Escola Municipal Érico Veríssimo	Fazenda Capoeira – BR 101 – KM 09
42.	Escola Municipal Tancredo de Almeida Neves	Rua do Avião, s/n - Barreiro
43.	Escola Municipal Uirassu de Assis Batista	Rua Mármore, s/n – Loteamento Santa Terezinha.
44.	Escola Municipal Miguel Fontes	Rua Cahorro Magro, S/N, Cachorro magro.
45.	Escola Municipal Isaias Figueredo	Rua Imaculada Conceição, 78 Rua do Catu.
46.	Escola Municipal Ana de Oliveira Campos	Parque Vitória, S/N – Silva Jardim
47.	Escola Municipal Roberto Santos	Rua 21 de Setembro, Barreiro
48.	Escola Municipal Maria Feijó	Rua Dom Avelar Brandão Vilela, S/N 10 de Novembro
49.	Escola Municipal Carlos Santana	Rua Novo Planeta, S/N- Jardim Petrolar
50.	Escola Municipal Nova Brasília	Rua São Gabriel, S/ N - Nova Brasília
51.	Escola Municipal Eraldo Tinoco	2º Travessa Tupy Caldas, S/N, Cachorro Magro



52.	Escola Municipal Adalgisa Santos	Rua Parque Alagoins,67, Alagoins. Centro.
53.	Escola Municipal Adalgisa Santos- ANEXO	Av. Luis Viana. Centro
54.	Escola Municipal Mario Laert	Rua Dr. Murilo Cavalcante, 378, Barreiro.

**ADJACENTES**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1	Escola Municipal José de Anchieta	Povoado de Estevão (3418-3003)
2.	Escola Municipal Visconde do Rio Branco	Fazenda Rio Branco
3.	Escola Municipal Nossa Senhora dos Milagres	Fazenda Milagres
4.	Escola Municipal Rodrigues de Matos Escola Municipal Santa Luzia	Fazenda Papagaio Fazenda Calu

**BOA UNIÃO**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/T.PÚBLICO</b>
1.	Colégio Municipal Miguel Santos Fontes	Praça Cel. Manoel Teixeira Leal, s/n (3418-5005)
2.	Escola Municipal Tiradentes	Fazenda Boa Vista
3.	Escola Municipal Gonçalo Muniz	Fazenda Pindobal
4	Escola Municipal Dom Avelar Brandão Vilela Creche Dom Avelar Escola Municipal Carlos Gomes	Praça da Capelinha (3418-5001) Povoado do Gandula
5	Escola Municipal Helenita Santana da Costa	Povoado de Narandiba (3419-9004)
6.	Escola Municipal Luzia Margarida Pinto	Ponto do Beiju, s/n
7.	Escola Municipal Maria Quitéria Escola Municipal Julinda Capinam	Fazenda Tucum Fazenda do Cambui
8.	Escola Municipal Padre Cícero	Fazenda Pedras de Cima

**RIACHO DA GUIA**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/TEL. PÚBLICO</b>
1.	Colégio Municipal Dr. Jairo Azi	Rua Sagrada Família, s/n 3418-6000 Escola João Paolilo – (75)3418-6090

2.	Escola Municipal Alaíde Santana Santos	Fazenda Tombador – Riacho da Guia - 3625-8221 ou 8424
3.	Escola Municipal Amando Alves de Azevedo	KM 19 – BR 110 – Riacho da Guia
4.	Escola Municipal General Osório Escola Municipal Liodório Borges dos Santos	Fazenda Quizambu Fazenda Borges
5.	Escola Municipal Antônio José da Silva Lima Escola Municipal Nossa Senhora das Graças	KM 12 Fazenda Encantado
6.	Escola Municipal São José Escola Municipal Tomé de Souza	BR 101 – KM 103 – DISAI Fazenda Espuma – BR 101 – KM 99
7.	Escola Municipal Santa Rita de Cássia Escola Municipal Tereza Silva Lima	Fazenda Baixão Fazenda Patioba
8.	Escola Municipal Péricles Nogueira Magalhães	Fazenda Conceição II
9.	Escola Municipal Jorge Amado	Fazenda Catuzinho
10.	Escola Municipal José Abelha Flores Escola Municipal José Nicolau da Silva	Povoado de Sauipe
11.	Escola Municipal Maria de Lourdes Santos	Rua Manoel Luis de Carvalho, s/n
12.	Escola Municipal Senhor do Bonfim (Buri)	Fazenda Buri, s/n

#### ADJACENTES

Nº.	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO/T.PÚBLICO
1	Escola Municipal Dom José Cornellis	Vila São João
2	Escola Municipal Padre José de Anchieta	Povoado de Estevão (3418-3003)
3.	Escola Municipal Visconde do Rio Branco	Fazenda Rio Branco
4.	Escola Municipal Nossa Senhora dos Milagres	Fazenda Milagres
5.	Escola Municipal Rodrigues de Matos Escola Municipal Santa Luzia	Fazenda Papagaio Fazenda Calu

#### BOA UNIÃO

Nº.	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO/T.PÚBLICO
1.	Colégio Municipal Miguel Santos Fontes	Praça Cel. Manoel Teixeira Leal, s/n (3418-5005)
2.	Escola Municipal Cristóvão Colombo Escola Municipal Tiradentes	Fazenda Godinho Fazenda Boa Vista
3.	Escola Municipal Gonçalo Muniz	Fazenda Pindobal
4	Escola Municipal Dom Avelar Brandão Vilela Creche Dom Avelar Escola Municipal Carlos Gomes	Praça da Capelinha (3418-5001) Povoado do Gandula
5	Escola Municipal Helenita Santana da Costa	Povoado de Narandiba



	Escola Municipal Princesa Leopoldina	(3419-9004) Fazenda Portões (3418-2003)
6.	Escola Municipal Luzia Margarida Pinto	Ponto do Beiju, s/n
7.	Escola Municipal Maria Quitéria Escola Municipal Julinda Capinam	Fazenda Tucum Fazenda do Cambui
8.	Escola Municipal Padre Cícero	Fazenda Pedras de Cima

**RIACHO DA GUIA**

<b>Nº.</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO/Tel. PÚBLICO</b>
1.	Colégio Municipal Dr. Jairo Azi	Rua Sagrada Família, s/n 3418-6000  Escola João Paolilo – (75)3418-6090
2.	Escola Municipal Alaíde Santana Santos Escola Municipal Saturnino Ribeiro de Santana	Fazenda Tombador – Riacho da Guia - 3625-8221 ou 8424
3.	Escola Municipal Amando Alves de Azevedo	KM 19 – BR 110 – Riacho da Guia
4.	Escola Municipal General Osório Escola Municipal Liodório Borges dos Santos	Fazenda Quizambu Fazenda Borges
5.	Escola Municipal Antônio José Silva Lima Escola Municipal Nossa Senhora das Graças	KM 12 Fazenda Encantado
6.	Escola Municipal São José Escola Municipal Tomé de Souza	BR 101 – KM 103 – DISAI Fazenda Espuma – BR 101 – KM 99
7.	Escola Municipal Santa Rita de Cássia Escola Municipal Tereza Silva Lima	Fazenda Baixão Fazenda Patioba
8.	Escola Municipal Péricles Nogueira Magalhães	Fazenda Conceição II
9.	Escola Municipal Jorge Amado	Fazenda Catuzinho
10.	Escola Municipal José Abelha Flores Escola Municipal José Nicolau da Silva	Povoado de Sauipe
11.	Escola Municipal Maria de Lourdes Santos	Rua Manoel Luis de Carvalho, s/n
12.	Escola Municipal Senhor do Bonfim (Buri)	Fazenda Buri, s/n

**ANEXO II**

**ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL - (pacote de 1 kg) - O produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da Vigilância Sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data de recebimento.	KG	10.500	R\$ 6,54	R\$ 68.696,25
2	AÇAFRÃO (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 50 G). Matéria prima de primeira qualidade proveniente do rizoma do açafrão-da terra (cúrcuma longa) moído, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1Kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo deve constar a data de fabricação, validade e fornecedor.	PCT	3.120	R\$ 6,63	R\$ 20.674,68
3	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA (frasco com 65 a 80 ml) - Adoçante dietético líquido stévia puro, excluindo os com a denominação "com stévia". Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data do recebimento do material pela Contratante, devendo constar na embalagem plástica a data de fabricação e validade.	FRASCO	14	R\$ 8,42	R\$ 117,94
4	AMIDO DE MILHO (caixa de papelão de 200g) - Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	4.100	R\$ 3,93	R\$ 16.094,55
5	ARROZ INTEGRAL subgrupo parabolizado integral, classe longo fino, tipo 1 (pacote de 1 kg) - Produto deve ser classe: longo, fino, tipo 1, integral. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	KG	180	R\$ 6,14	R\$ 1.104,39
6	ARROZ TIPO 01 – (pacote 01 kg) - Produto deve ser parabolizado, agulha, tipo extra classe-longo	KG	43.509	R\$ 6,03	R\$ 262.206,99

	fino, tipo 1. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagem secundaria saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.				
7	AVEIA EM FLOCOS – SEM GLÚTEN (embalagem de até 200g) – em polietileno, atóxico, transparente, resistente. Deverá estar visível na descrição do produto a ausência de glúten. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada em equipamento exclusivo visando evitar a contaminação cruzada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, presença de sujidades, parasitas e larvas. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, SISA/S; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução – cnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.	PCT	90	R\$ 4,11	R\$ 369,50
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS (embalagem de 200g) - polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo no máximo de produto. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, Presença de sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem ter capacidade máxima de 200gr. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, anvisa/ms; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução - cnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.	CAIXA	5.200	R\$ 4,23	R\$ 21.998,60
9	AZEITE DE DENDE- (Embalagem 200ml). Ingredientes: azeite de dendê puro, baixa acidez. Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote de acordo com as normas de fabricação vigentes. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade	VD	975	R\$ 5,06	R\$ 4.936,43

	de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.				
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA- VIRGEM, Azeite puro de oliva, extra virgem, comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Acondicionado em embalagem de vidro escuro, adequada para transporte e armazenamento, contendo 500 ml cada. Apresentar com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	VD	72	R\$ 25,72	R\$ 1.851,84
11	BISCOITO ÁGUA - Biscoito água, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.	PC	30	R\$ 6,01	R\$ 180,21
12	BISCOITO CREAM CRACKER (pacote com 400g) - Biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez tartarato monopotássico, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e metabisulfito de sódio e aromatizante. Na composição nutricional, o mineral sódio deve possuir, de acordo como valor diário baseado em uma dieta de 2.000 kcal, até 9 % do VD, equivalente até 210 mg de sódio e de 130 a 140 kcal por porção em 30 g (equivalente a 6 biscoitos) . Possuir dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	28.406	R\$ 6,61	R\$ 187.706,85
13	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN (Pacote com 100g) - Biscoito de polvilho, contendo: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e aroma. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.	PC	200	R\$ 7,95	R\$ 1.590,60
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (pacote com 400g) - Biscoito doce apresentação Maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro	PC	28.406	R\$ 7,08	R\$ 201.128,68



	e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.				
15	BISCOITO INTEGRAL (pacote com 400g) - Biscoito salgado integral, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.	PC	60	R\$ 6,83	R\$ 409,68
16	BISCOITO MARIA SEM LACTOSE (pacote 400g) - Biscoito doce, apresentação redonda, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, isento de LACTOSE. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.	PC	150	R\$ 7,87	R\$ 1.180,58
17	BISCOITO ROSQUINHA (pacote com 400g) - Biscoito Doce "Rosquinha de Coco": 1ª Qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem amolecido e apresentar quebradiço e sim Crocancia. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado.	PC	6.800	R\$ 6,09	R\$ 41.442,60
18	BISCOITO TIPO SEQUILHO, SEM GLUTÉN, SEM LEITE. INGREDIENTES: Amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de palma, ovos, sal e aromatizante. Sabores: laranja e coco. Embalagem hermeticamente	PCT	210	R\$ 8,52	R\$ 1.788,47



	fechada com informações nutricionais contendo 350g.				
19	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - CHOCOLATE EM PÓ: contendo os ingredientes deverão seguir esta ordem na embalagem: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A quantidade de cacau deve ser de 50%. Deverá conter aspecto de pó fino e homogêneo; Embalagem atóxica caixa de papel contendo 200 g Validade mínima de 06 meses.	PCT	9.753	R\$ 11,68	R\$ 113.905,29
20	CACAU EM PÓ - (pacote com 500g) ingredientes: Cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	60	R\$ 17,30	R\$ 1.037,88
21	CAFÉ EM PÓ (pacote 250g) – Café puro torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 30 dias. De acordo com a resolução da Anvisa 277 de 2005.	PCT	7.900	R\$ 10,70	R\$ 84.541,85
22	COCO RALADO SEM AÇÚCAR (pacote com 100g) - Desidratado e parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura). 1ª Qualidade. Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos são e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente, embalagem secundária de caixas papelão resistente.	PC	4.682	R\$ 4,26	R\$ 19.952,34
23	COLORAU EM PÓ (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 G) - O produto a base de sementes de urucum, deve constar o nome e marca, endereço, data de fabricação, prazo de validade e Nº do lote. Validade 06 meses da data de fabricação. O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade e embalagens danificadas ou que não correspondam a descrição do produto. De acordo com a resolução 276 de 2005 DA ANVISA.	PCT	7.225	R\$ 0,87	R\$ 6.278,53
24	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO (Embalagem tetra pak C/ 320g) – Extrato de	UND	38.520	R\$ 5,11	R\$ 196.663,86

	tomate simples, concentrado, contendo açúcar, sal e polpa de tomate originado do processo tecnológico, preparado com frutos maduros e selecionado, sem pele, sem semente e corantes artificiais, isentos de sujidades, isento de substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequada para transporte e armazenamento. Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Não deve apresentar embalagem amassada, estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.				
25	FARINHA DE MANDIOCA (pacote com 1 kg) – O Produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	KG	5.877	R\$ 6,85	R\$ 40.254,51
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA S/ SAL (Embalagem de 500g). O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo A embalagem deve ser selada, resistente e contendo informação nutricional, lote e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PCT	78.900	R\$ 4,61	R\$ 363.571,20
27	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	KG	5.420	R\$ 8,78	R\$ 47.568,63
28	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 01, EXTRA LIMPO (Pacote com 1kg) – O produto deve estar em embalagem sem perfurações. Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticos, atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundaria saco de polietileno transparente Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	61.600	R\$ 11,18	R\$ 688.472,40
29	FEIJÃO PRETO IN NATURA TIPO 1 - Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticos,	KG	4.090	R\$ 8,06	R\$ 32.951,09

	atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundária saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.				
30	LEITE DE COCO (Garrafa 500ml) – O produto deve ser à base de leite de coco e água; pasteurizado, homogeneizado e embalado em garrafa intacta. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	6.250	R\$ 4,33	R\$ 27.062,50
31	LEITE EM PÓ DESNATADO (Lata 300 g) - Ingredientes: Leite em pó desnatado; fosfato tricálcio, Vitaminas A, C, D; ferro, emulsificantes lecitina de soja. Sem glúten, sem gorduras totais, sem colesterol; Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega;	LATA	115	R\$ 19,82	R\$ 2.279,59
32	LEITE EM PÓ VITAMINADO ZERO LACTOSE (embalagem com 300g). Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PCT	212	R\$ 23,04	R\$ 4.884,27
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL (Pacote 400 g) – Ingredientes Leite em pó integral, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre alergias, contem lactose, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima na data de entrega de 10 meses.	PCT	55.560	R\$ 17,98	R\$ 999.052,14
34	MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVO (FORMATO TIPO PARAFUSO) Formato tipo parafuso. Isento de ovos/traços. Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	PCT	17.604	R\$ 4,72	R\$ 83.143,69
35	MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na	PCT	200	R\$ 5,88	R\$ 1.176,10

	data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.				
36	MACARRÃO INTEGRAL (embalagem de 500g - ESPAGUETE 8). O produto deve ser à base de farinha de trigo integral com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.	PCT	72	R\$ 6,10	R\$ 438,95
37	MACARRÃO PARA ESPAGUETE COM OVOS DO TIPO LONGO (PC C/ 500 G) – O produto deve ser à base de farinha de trigo, ovos Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.	PC	64.420	R\$ 5,69	R\$ 366.775,27
38	MASSA DE SÊMOLA PARA SOPA (TIPO ARGOLINHA, PADRE NOSSO OU AVE MARIA - Pacote c/ 500g) – Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. O produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.	PCT	16.604	R\$ 4,87	R\$ 80.844,88
39	MILHO PARA MUNGUNZÁ (Pacote com 500g) – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	7.321	R\$ 6,32	R\$ 46.279,70
40	MILHO PARA PIPOCA (Pct com 500g) - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de milho de pipoca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	1.300	R\$ 4,38	R\$ 5.694,65
41	ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, 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, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá	GF	9.400	R\$ 15,86	R\$ 149.107,50

	apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
42	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA (PC C/ 500G) - O produto deve estar seco e solto na embalagem, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PC	10.400	R\$ 5,70	R\$ 59.259,20
43	SAL REFINADO (Embalagem de 1kg) – O produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido.	KG	2.460	R\$ 1,53	R\$ 3.761,34
44	SALSICHA ENLATADA (Lata c/ 200g) - Salsicha bovina, tipo viena, enlatada ao molho comestível e conservantes, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 01 ano, embaladas em latas com peso líquido de 200g e peso drenado de 180g.	LATA	32.600	R\$ 5,06	R\$ 165.086,40
45	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL- embalagem com sistema abre fácil (EXCETO BOCA TORTA E FAVELHA - Lata de 125g) - Ingredientes: sardinha, óleo vegetal e sal. O produto referido deve ser elaborado com sardinhas íntegras ao próprio suco em óleo comestível, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O Produto deverá ser cozido, ter por cobertura óleo comestível puro e apresentar máximo de 17% do VD de sódio. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	LATA	52.100	R\$ 6,68	R\$ 347.923,80
46	VINAGRE DE ÁLCOOL (Embalagem em frasco plástico de 500ml) - Produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Apresentando características de acordo com a norma nº. 04 de 31 de janeiro de 2000 – Ministério da Agricultura e desenvolvimento. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	9.662	R\$ 2,83	R\$ 27.319,31
47	PÃO TIPO HOT-DOG (PACOTE COM 10 UND COM 50g) - Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, leite integral. A Embalagem não deve se apresentar rasgada, com presença de mofo. Isento de impurezas e corpos estranhos. Apresentar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 15 dias a partir da data do recebimento estampada na embalagem, juntamente com	PC	7.602	R\$ 8,21	R\$ 62.423,82

	composição química do produto. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.				
48	CARNE BOVINA IN NATURA ACÉM -CORTE TIPO ISCAS (Fracionamento de 1 kg peso líquido) congelada Ingredientes: carne bovina com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, em sujidades, parasitas e ação de micróbios. Apresentar máximo 15% de gordura. Ausência de sebo e coágulos. Embalagem primária: Filme de polietileno atóxico a vácuo, envolvida por plástico transparente, sem apresentar furos e vazamento, perda de vácuo, estufamento, com peso líquido de 1000g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico. Etiqueta na parte externa do saco, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 (três) meses a partir da data de entrega na unidade escolar. Deve possuir registro SIE ou SIF. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18°C (menos dezoito graus). Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Agricultura.	KG	25.530	R\$ 36,27	R\$ 925.883,75
49	PEITO DE FRANGO (embalagem de 1 kg) - Peito de frango, sem pele, sem temperos ou condimentos, sem manchas e parasitas, manipulados em condições higiênicas adequadas, congeladas e provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, aparência: aspecto, cor e odor característicos; Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando no mínimo 1000g. Apresentar prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve possuir registro SIF ou SIF.	KG	89.145	R\$ 21,35	R\$ 1.903.468,61
50	FILE DE PEIXE TILÁPIA, de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, contendo entre 800 g e 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, registro no sif, sise ou sim. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	2.000	R\$ 49,78	R\$ 99.550,00
51	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO ( Embalados de 500g a 2 kg) O Produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da	KG	48.910	R\$ 15,88	R\$ 776.592,98

	embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 2 kg. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico e registro no SIE ou SIF. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento				
52	MARGARINA COM SAL (potes de 250g): Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Conter a informação para alérgicos que contém derivados de soja e leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	POTE	8.300	R\$ 5,07	R\$ 42.072,70
53	MANTEIGA COM SAL - Embalagem de 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE, com prazo de validade mínimo de 06 meses.	POTE	6.202	R\$ 8,07	R\$ 50.059,44
54	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (POTE 200g) - Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE/SIF, com prazo de validade mínimo de 06 meses. Valores Nutricionais em média: porção de 01 colher de	POTE	1.100	R\$ 12,28	R\$ 13.509,65

	sopa 10g Valor Energético 74 Kcal, Gorduras totais: 8,5 g, Sódio: 17 mg;				
55	MARGARINA VEGETAL COM SAL SEM LACTOSE (POTE 500 g). Água, óleo de soja, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante: aroma idêntico ao natural e aroma natural, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT, corante: beta caroteno. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos com 250 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	POTE	100	R\$ 11,49	R\$ 1.149,15
56	IOGURTE INTEGRAL MORANGO SEM LACTOSE (embalagem c/ 06 potes de 540g no total) características técnicas: iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	100	R\$ 11,01	R\$ 1.101,40
57	IOGURTE INTEGRAL MORANGO (embalagem c/ 06 potes de 540g no total). Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), leite em pó desnatado, amido modificado, frutose, fermento lácteo e estabilizante pectina; contendo 6 unidades de 90g, de sabores MORANGO, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual (SIE) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 84 a 90Kcal o pote.	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	3.400	R\$ 6,04	R\$ 20.532,60
58	CARNE BOVINA DESIDRATADA – CHARQUE DIANTEIRO (EXCLUINDO O TIPO JERKED BEEF) entrega em Caixa de 30 kg PC C/ 05 KG – Cortes dianteiros de primeira qualidade, sem ser ponta de agulha, deve conter na lista de ingredientes apenas carne e sal, sem conservantes. Não deve conter Nitrito e Nitrato na composição. Deve apresentar odor agradável, característica e consistência firme, deve estar embalado à vácuo, envolto em sacos plásticos transparentes e resistentes. Não deve	KG	15.160	R\$ 50,11	R\$ 759.667,60

	estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. Deve estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar o Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F). Conter data de fabricação, lote e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.				
59	LINGUIÇA CALABRESA (PC C/ 2,5 kg) – Lingüiça tipo calabresa cozida e defumada de carne suína pura e limpa. É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, dentro de caixas de papelão contendo 10 Kg. Não deve vir com mofo, sujidades. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF. Devem ser entregues de acordo a necessidade da SEDUC.	PC C/ 2,5 kg	7800	R\$ 56,98	R\$ 444.405,00
60	OVO DE GALINHA EM CASCA, IN NATURA, BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO. Ovos com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. Adquirido de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser o ovo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Embalagem Primária: Ovos acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 30 (trinta) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica na parte superior. Conter identificação, procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e devidos selos e carimbos de inspeção SIF ou SIE ou SIM.	DZ	23.700	R\$ 10,57	R\$ 250.390,50

	Embalagem Secundária: Caixas de papelão reforçadas e lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Conter as informações idem a da embalagem primária.				
61	MAÇÃ FUGI OU GALA – de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho mínimo de 100g a unidade, cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	34.000	R\$ 13,43	R\$ 456.756,00
62	ALHO (Entrega em embalagens de 100g) – As cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência. O produto deve ser fresco, íntegro e firme que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, informando marca, lote, data de fabricação, data de validade e registro no ministério da agricultura.conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.510	R\$ 18,05	R\$ 45.296,72
63	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA - Lata 800g. Produto destinado a alimentação de crianças com Alergia ao Leite de Vaca mediada por IgE, Intolerância a Lactose, galactosemia ou opção familiar. Fonte de: Ferro, Zinco, cálcio, iodo, manganês Vitaminas A, B2, B12, B5, E e K. Rico em: Vitaminas C e D, ômega 3/6 e fibras alimentares.	LATAS	205	R\$ 78,67	R\$ 16.127,86
64	SUPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ SEM SABOR HIPERCALÓRICO 1.5KCAL/ML – Lata 400g. Produto destinado a alimentação oral e/ou enteral de crianças com risco de carência nutricional. Não contém lactose ou glúten e contém caseína. Sem adição de corantes ou conservantes. Fonte de: minerais - Sódio, Potássio, Cloro, Cálcio, Fósforo, Magnésio, Ferro, Zinco, Cobre, Manganês, Flúor, Molibdênio, Selênio, Cromo, Iodo, e Vitaminas A, D, E, K, Complexo B, Biotina, Vitamina C, Inositol, Colina, Carnitina e Taurina.	LATAS	38	R\$ 69,35	R\$ 2.635,21
65	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS - LATA Espessante para alimentos, que não forme grumos, nem altere cor, sabor e cheiro. Ideal	LATA	10	R\$ 62,93	R\$ 629,30

	para ser adicionado em preparações quentes ou frias, mistura-se bem em líquidos ou purês. A base de maltodextrina e espessantes goma xantana e goma guar. Sem sabor. Isento de sacarose, lactose e glúten. Apresentação em pó, lata com até 300g.				
66	Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de baunilha Lata 400 g. Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas. Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfatocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, selenito de sódio, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidos livres; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsm/L): 550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.	LATA	115	R\$ 53,41	R\$ 6.141,92
67	Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de Morango Lata 400 g. Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas. Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-	LATA	115	R\$ 52,41	R\$ 6.027,21



	metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfatocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, selenito de sódio, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético, dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidoslivres ; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsmol/L): 550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.				
68	FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA COM ALERGIA AO LEITE DE VACA E COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. LATA 400 G. Contém; proteína extensamente hidrolizada do soro do leite de baixo peso molecular, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Apresenta baixa osmolaridade. 100% Proteína extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular, Osmolaridade (mOsmol/L): 190, Osmolalidade (mOsmol/Kg): 210. Apresentação e Rendimento.	LATA	253	R\$ 62,94	R\$ 15.924,45
69	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR - ACEROLA. Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor acerola. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de	KG	5.200	R\$ 16,38	R\$ 85.150,00

	estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.				
70	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR- GOIABA Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Goiaba. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá tecnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150	R\$ 15,78	R\$ 191.666,25
71	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR - MANGA. Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Manga. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá tecnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150	R\$ 15,78	R\$ 191.666,25

**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA**

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: PREGOEIRA Municipal

Pregão Eletrônico nº 034/2022

Sra. PREGOEIRA,

Atendendo à solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa....., CNPJ nº ....., situada na ....., vem apresentar a sua Proposta de Preço para o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ALAGOINHAS**, conforme detalhamento nos quadros a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL - (pacote de 1 kg) - O produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da Vigilância Sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data de recebimento.	KG	10.500			
2	AÇAFRÃO (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 50 G). Matéria prima de primeira qualidade proveniente do rizoma do açafrão-da terra (cúrcuma longa) moído, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1Kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo	PCT	3.120			



	deve constar a data de fabricação, validade e fornecedor.					
3	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA (frasco com 65 a 80 ml) - Adoçante dietético líquido stévia puro, excluindo os com a denominação "com stévia". Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data do recebimento do material pela Contratante, devendo constar na embalagem plástica a data de fabricação e validade.	FRASCO	14			
4	AMIDO DE MILHO (caixa de papelão de 200g) - Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	4.100			
5	ARROZ INTEGRAL subgrupo parabolizado integral, classe longo fino, tipo 1 (pacote de 1 kg) - Produto deve ser classe: longo, fino, tipo 1, integral. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	KG	180			
6	ARROZ TIPO 01 – (pacote 01 kg) - Produto deve ser parabolizado, agulha, tipo extra classe-longo fino, tipo 1. Grão perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Embalagem primaria embalados em saco de polietileno transparente. Embalagem secundaria saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06	KG	43.509			



	meses a partir da data de recebimento.					
7	<p>AVEIA EM FLOCOS – SEM GLÚTEN (embalagem de até 200g) – em polietileno, atóxico, transparente, resistente. Deverá estar visível na descrição do produto a ausência de glúten. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada em equipamento exclusivo visando evitar a contaminação cruzada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, presença de sujidades, parasitas e larvas. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, SISA/S; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução – cnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.</p>	PCT	90			
8	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS (embalagem de 200g) - polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo no máximo de produto. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, Presença de sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem ter capacidade máxima de 200gr. Serão adotados os padrões microbiológicos estabelecidos na resolução rdc nº.12, de 02/01/01, anvisa/ms; deve ser produzida, embalada e rotulada dentro dos padrões legais como determina com a resolução - cnpa nº 12, de 24/07/1978. Validade: mínimo de 6 (seis) meses.</p>	CAIXA	5.200			



9	AZEITE DE DENDE- (Embalagem 200ml). Ingredientes: azeite de dendê puro, baixa acidez. Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote de acordo com as normas de fabricação vigentes. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	VD	975			
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM, Azeite puro de oliva, extra virgem, comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Acondicionado em embalagem de vidro escuro, adequada para transporte e armazenamento, contendo 500 ml cada. Apresentar com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	VD	72			
11	BISCOITO ÁGUA - Biscoito água, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.	PC	30			
12	BISCOITO CREAM CRACKER (pacote com 400g) - Biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja,	PC	28.406			



	regulador de acidez tartarato monopotássico, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e metabissulfito de sódio e aromatizante. Na composição nutricional, o mineral sódio deve possuir, de acordo como valor diário baseado em uma dieta de 2.000 kcal, até 9 % do VD, equivalente até 210 mg de sódio e de 130 a 140 kcal por porção em 30 g (equivalente a 6 biscoitos) . Possuir dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.					
13	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN (Pacote com 100g) - Biscoito de polvilho, contendo: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e aroma. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.	PC	200			
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (pacote com 400g) - Biscoito doce apresentação Maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.	PC	28.406			
15	BISCOITO INTEGRAL (pacote com 400g) - Biscoito salgado integral, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06	PC	60			



	meses a partir da data de recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.					
16	BISCOITO MARIA SEM LACTOSE (pacote 400g) - Biscoito doce, apresentação redonda, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, isento de LACTOSE. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. De acordo com resolução 263 de 2005 da Anvisa.	PC	150			
17	BISCOITO ROSQUINHA (pacote com 400g) - Biscoito Doce "Rosquinha de Coco": 1ª Qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem amolecido e apresentar quebradiço e sim Crocancia. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado.	PC	6.800			
18	BISCOITO TIPO SEQUILHO, SEM GLUTÉN, SEM LEITE. INGREDIENTES: Amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura	PCT	210			



	vegetal de palma, ovos, sal e aromatizante. Sabores: laranja e coco. Embalagem hermeticamente fechada com informações nutricionais contendo 350g.					
19	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU -CHOCOLATE EM PÓ: contendo os ingredientes deverão seguir esta ordem na embalagem: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A quantidade de cacau deve ser de 50%. Deverá conter aspecto de pó fino e homogêneo; Embalagem atóxica caixa de papel contendo 200 g Validade mínima de 06 meses.	PCT	9.753			
20	CACAU EM PÓ - (pacote com 500g) ingredientes: Cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	60			
21	CAFÉ EM PÓ (pacote 250g) – Café puro torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 30 dias. De acordo com a resolução da Anvisa 277 de 2005.	PCT	7.900			
22	COCO RALADO SEM AÇÚCAR (pacote com 100g) - Desidratado e parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura). 1ª Qualidade. Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos são e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem	PC	4.682			



	primária de polietileno, atóxica, resistente, embalagem secundária de caixas papelão resistente.					
23	<p>COLORAU EM PÓ (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 G) - O produto a base de sementes de urucum, deve constar o nome e marca, endereço, data de fabricação, prazo de validade e N° do lote. Validade 06 meses da data de fabricação. O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade e embalagens danificadas ou que não correspondam a descrição do produto. De acordo com a resolução 276 de 2005 DA ANVISA.</p>	PCT	7.225			
24	<p>EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO (Embalagem tetra pak C/ 320g) – Extrato de tomate simples, concentrado, contendo açúcar, sal e polpa de tomate originado do processo tecnológico, preparado com frutos maduros e selecionado, sem pele, sem semente e corantes artificiais, isentos de sujidades, isento de substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequada para transporte e armazenamento. Produto inspecionado pelo ministério da agricultura. Não deve apresentar embalagem amassada, estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.</p>	UND	38.520			
25	<p>FARINHA DE MANDIOCA (pacote com 1 kg) – O Produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de</p>	KG	5.877			



	validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.					
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA S/ SAL (Embalagem de 500g). O produto deve apresentar odor característico, sem umidade ou mofo A embalagem deve ser selada, resistente e contendo informação nutricional, lote e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PCT	78.900			
27	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	KG	5.420			
28	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 01, EXTRA LIMPO (Pacote com 1kg) – O produto deve estar em embalagem sem perfurações. Embalagem primária embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticas, atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundária saco de polietileno transparente Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	61.600			
29	FEIJÃO PRETO IN NATURA TIPO 1 - Embalagem primária embalados em saco de polietileno transparente. Embalagens plásticas, atóxico, transparente e resistente. Embalagem secundária saco de polietileno transparente compondo um fardo de 30 kg. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser	KG	4.090			



	correspondente ao produto entregue.					
30	LEITE DE COCO (Garrafa 500ml) – O produto deve ser à base de leite de coco e água; pasteurizado, homogeneizado e embalado em garrafa intacta. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	6.250			
31	LEITE EM PÓ DESNATADO (Lata 300 g) - Ingredientes: Leite em pó desnatado; fosfato tricálcio, Vitaminas A, C, D; ferro, emulsionantes lecitina de soja. Sem glúten, sem gorduras totais, sem colesterol; Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data da entrega;	LATA	115			
32	LEITE EM PÓ VITAMINADO ZERO LACTOSE (embalagem com 300g). Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PCT	212			
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL (Pacote 400 g) –Ingredientes Leite em pó integral, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre alergicos, contem lactose, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima na data de entrega de 10 meses.	PCT	55.560			
34	MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVO (FORMATO TIPO PARAFUSO) Formato tipo parafuso. Isento de ovos/traços. Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	PCT	17.604			
35	MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO, SEM OVOS, TIPO	PCT	200			



	<p>PARAFUSO: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.</p>					
36	<p>MACARRÃO INTEGRAL (embalagem de 500g - ESPAGUETE 8). O produto deve ser à base de farinha de trigo integral com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.</p>	PCT	72			
37	<p>MACARRÃO PARA ESPAGUETE COM OVOS DO TIPO LONGO (PC C/ 500 G) – O produto deve ser à base de farinha de trigo, ovos Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.</p>	PC	64.420			
38	<p>MASSA DE SÊMOLA PARA SOPA (TIPO ARGOLINHA, PADRE NOSSO OU AVE MARIA - Pacote c/ 500g) – Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. O produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. De</p>	PCT	16.604			



	acordo com a RDC 263 de 2005 da Anvisa.					
39	MILHO PARA MUNGUNZÁ (Pacote com 500g) – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	7.321			
40	MILHO PARA PIPOCA (Pct com 500g) - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de milho de pipoca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PC	1.300			
41	ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. Embalagem com 900 ml, limpas, não amassadas, 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, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	GF	9.400			
42	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA (PC C/ 500G) - O produto deve estar seco e solto na embalagem, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	PC	10.400			
43	SAL REFINADO (Embalagem de 1kg) – O produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido.	KG	2.460			



44	SALSICHA ENLATADA (Lata c/ 200g) - Salsicha bovina, tipo viena, enlatada ao molho comestível e conservantes, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 01 ano, embaladas em latas com peso líquido de 200g e peso drenado de 180g.	LATA	32.600			
45	SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL- embalagem com sistema abre fácil (EXCETO BOCA TORTA E FAVELHA - Lata de 125g) -Ingredientes: sardinha, óleo vegetal e sal. O produto referido deve ser elaborado com sardinhas íntegras ao proprio suco em óleo comestível, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O Produto deverá ser cozido, ter por cobertura óleo comestível puro e apresentar máximo de 17% do VD de sódio. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem de no mínimo 1 ano a partir da data do recebimento.	LATA	52.100			
46	VINAGRE DE ÁLCOOL (Embalagem em frasco plástico de 500ml) - Produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Apresentando características de acordo com a norma nº. 04 de 31 de janeiro de 2000 – Ministério da Agricultura e desenvolvimento. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GF	9.662			
47	PÃO TIPO HOT-DOG (PACOTE COM 10 UND COM 50g) - Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, leite integral. A Embalagem não deve se apresentar rasgada, com presença de mofo. Isento de impurezas e corpos estranhos. Apresentar data de fabricação e	PC	7.602			



	prazo de validade de no mínimo 15 dias a partir da data do recebimento estampada na embalagem, juntamente com composição química do produto. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.					
48	CARNE BOVINA IN NATURA ACÉM -CORTE TIPO ISCAS (Fracionamento de 1 kg peso líquido) congelada Ingredientes: carne bovina com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, em sujidades, parasitas e ação de micróbios. Apresentar máximo 15% de gordura. Ausência de sebo e coágulos. Embalagem primária: Filme de polietileno atóxico a vácuo, envolvida por plástico transparente, sem apresentar furos e vazamento, perda de vácuo, estufamento, com peso líquido de 1000g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico. Etiqueta na parte externa do saco, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 (três) meses a partir da data de entrega na unidade escolar. Deve possuir registro SIE ou SIF. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18°C (menos dezoito graus). Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Agricultura.	KG	25.530			
49	PEITO DE FRANGO (embalagem de 1 kg) - Peito de frango, sem pele, sem temperos ou condimentos, sem manchas e parasitas, manipulados em condições higiênicas adequadas, congeladas e provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, aparência: aspecto, cor e odor característicos; Embalagem primária: acondicionado em saco plástico; atóxico; resistente; pesando no mínimo 1000g. Apresentar prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega	KG	89.145			



	na unidade requisitante. Deve possuir registro SIF ou SIF.					
50	FILE DE PEIXE TILÁPIA, de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, contendo entre 800 g e 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, registro no sif, sise ou sim. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	2.000			
51	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO (Embalados de 500g a 2 kg) O Produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 2 kg. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico e registro no SIE ou SIF. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento	KG	48.910			
52	MARGARINA COM SAL (potes de 250g): Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio,	POTE	8.300			



	acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Conter a informação para alérgicos que contém derivados de soja e leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
53	MANTEIGA COM SAL - Embalagem de 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE, com prazo de validade mínimo de 06 meses.	POTE	6.202			
54	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (POTE 200g) - Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/SIE/SIF, com prazo de validade mínimo de 06 meses. Valores Nutricionais em média: porção de 01 colher de sopa 10g Valor Energético 74 Kcal, Gorduras totais: 8,5 g, Sódio: 17 mg;	POTE	1.100			
55	MARGARINA VEGETAL COM SAL SEM LACTOSE (POTE 500 g). Água, óleo de soja, gordura	POTE	100			



	vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante: aroma idêntico ao natural e aroma natural, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT, corante: beta caroteno. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos com 250 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.					
56	IOGURTE INTEGRAL MORANGO SEM LACTOSE (embalagem c/ 06 potes de 540g no total) características técnicas: iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	100			
57	IOGURTE INTEGRAL MORANGO (embalagem c/ 06 potes de 540g no total). Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), leite em pó desnatado, amido modificado, frutose, fermento lácteo e estabilizante pectina; contendo 6 unidades de 90g, de sabores MORANGO, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual (SIE)	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	3.400			



	e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 84 a 90Kcal o pote.					
58	CARNE BOVINA DESIDRATADA – CHARQUE DIANTEIRO (EXCLUINDO O TIPO JERKED BEEF) entrega em Caixa de 30 kg PC C/ 05 KG – Cortes dianteiros de primeira qualidade, sem ser ponta de agulha, deve conter na lista de ingredientes apenas carne e sal, sem conservantes. Não deve conter Nitrito e Nitrato na composição. Deve apresentar odor agradável, característica e consistência firme, deve estar embalado à vácuo, envolto em sacos plásticos transparentes e resistentes. Não deve estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. Deve estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar o Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F). Conter data de fabricação, lote e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	KG	15.160			
59	LINGUIÇA CALABRESA (PC C/ 2,5 kg) – Lingüiça tipo calabresa cozida e defumada de carne suína pura e limpa. É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, dentro de caixas de papelão contendo 10 Kg. Não deve vir com mofos, sujidades. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF. Devem ser entregues de acordo a necessidade da SEDUC.	PC C/ 2,5 kg	7800			
60		DZ	23.700			



	<p>OVO DE GALINHA EM CASCA, IN NATURA, BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO. Ovos com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. Adquirido de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser o ovo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Embalagem Primária: Ovos acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 30 (trinta) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica na parte superior. Conter identificação, procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e devidos selos e carimbos de inspeção SIF ou SIE ou SIM. Embalagem Secundária: Caixas de papelão reforçadas e lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Conter as informações idem a da embalagem primária.</p>					
61	MAÇÃ FUGI OU GALA – de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho mínimo de	KG	34.000			



	100g a unidade, cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.					
62	ALHO (Entrega em embalagens de 100g) – As cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência. O produto deve ser fresco, íntegro e firme que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, informando marca, lote, data de fabricação, data de validade e registro no ministério da agricultura.conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.510			
63	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA - Lata 800g. Produto destinado a alimentação de crianças com Alergia ao Leite de Vaca mediada por IgE, Intolerância a Lactose, galactosemia ou opção familiar. Fonte de: Ferro, Zinco, cálcio, iodo, manganês Vitaminas A, B2, B12, B5, E e K. Rico em: Vitaminas C e D, ômega 3/6 e fibras alimentares.	LATAS	205			
64	SUPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ SEM SABOR HIPERCALÓRICO 1.5KCAL/ML – Lata 400g. Produto destinado a alimentação oral e/ou enteral de crianças com risco de carência nutricional. Não contém lactose ou glúten e contém caseína. Sem adição de corantes ou	LATAS	38			



	conservantes. Fonte de: minerais - Sódio, Potássio, Cloro, Cálcio, Fósforo, Magnésio, Ferro, Zinco, Cobre, Manganês, Flúor, Molibdênio, Selênio, Cromo, Iodo, e Vitaminas A, D, E, K, Complexo B, Biotina, Vitamina C, Inositol, Colina, Carnitina e Taurina.					
65	ESPESSANTE PARA ALIMENTOS - LATA Espessante para alimentos, que não forme grumos, nem altere cor, sabor e cheiro. Ideal para ser adicionado em preparações quentes ou frias, mistura-se bem em líquidos ou purês. A base de maltodextrina e espessantes goma xantana e goma guar. Sem sabor. Isento de sacarose, lactose e glúten. Apresentação em pó, lata com até 300g.	LATA	10			
66	Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de baunilha Lata 400 g. Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas. Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, selenito de sódio,	LATA	115			



	<p>fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético, dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. NÃO CONTÉM GLUTEN. CONTÉM FENILALANINA. Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidos livres; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsm/L): 550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.</p>					
67	<p>Alimento para situações metabólicas especiais para nutrição enteral/ oral com sabor artificial de Morango Lata 400 g. Indicado formulado para portadores de alergia às proteínas do leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas. Contém os ingredientes: xarope de glicose, óleos vegetais (triglicérides de cadeia média, óleos de canola e de cártamo), sacarose, L-arginina, L-glutamina, L-lisina L-aspartato, citrato de potássio, fosfato de cálcio dibásico, L-leucina, L-fenilalanina, inulina, oligofrutose, L-prolina, L-valina, glicina, L-isoleucina, N-acetil-L-metionina, L-treonina, cloreto de sódio, L-histidina, L-serina, L-alanina, acetato de magnésio, fosfato de cálcio tribásico, bitartrato de colina, L-triptofano, L-tirosina, inositol, ácido L-ascórbico, L-cistina, taurina, sulfato ferroso, L-carnitina, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, niacina, ácido pantotênico, sulfato de manganês (III), sulfato de cobre, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloreto de piridoxina, acetato de retinila, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo (III), molibdato</p>	LATA	115			



	<p>de sódio, selenito de sódio, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, aromatizante, antiemético, dióxido de silício, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, edulcorante sucralose e espessante alginato de propilenoglicol. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. Composição de macronutrientes: Carboidratos: 44,8% - xarope de glicose*, sacarose; Proteínas: 14% - aminoácidos livres; Lipídeos: 41,2 % - óleos vegetais e TCM. Osmolaridade (mOsm/L): 550 mOsm/L de água, Osmolalidade: 650 mOsm/kg de água. Rendimento: 1829 ml.</p>					
68	<p>FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA COM ALERGIA AO LEITE DE VACA E COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. LATA 400 G. Contém; proteína extensamente hidrolizada do soro do leite de baixo peso molecular, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Apresenta baixa osmolaridade. 100% Proteína extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular, Osmolaridade (mOsmol/L): 190, Osmolalidade (mOsmol/Kg): 210. Apresentação e Rendimento.</p>	LATA	253			
69	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇUCAR - ACEROLA. Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor acerola. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o ficha técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em</p>	KG	5.200			

	saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.					
70	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR- GOIABA Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Goiaba. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o ficha técnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150			
71	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM AÇÚCAR - MANGA. Descrição Detalhada: Polpa a base natural de fruta sabor Manga. Não deverá conter açúcar e água na sua composição, nem corantes e aromas. Deverá conter no rótulo o fichá tecnica a diluição (01 parte da polpa para 04 partes de água). As Embalagem 1Kg, em saco de polietileno, com dados de identificação do produto, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária, Ministério da Agricultura.	KG	12.150			

O valor da Proposta de Preço acima referenciada e abaixo discriminada é de xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de execução do serviço: 12 (doze) meses.

Atenciosamente,

Carimbo de CNPJ e assinatura do representante legal

**ANEXO IV**

**MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO (PROCURAÇÃO)**

ASSUNTO: \_\_\_\_\_, objeto do **Pregão Eletrônico nº 034/2022**

Designação de Representante

Através da presente credenciamos o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, e cadastro no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº \_\_\_\_\_, a participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Alagoinhas, na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 034/2022**, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL  
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

**ANEXO V**

**(modelo)**

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

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

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, **DECLARA**, que **cumpre plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação**, conforme prescreve o inciso VII, do artigo 4º, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, referente ao **Pregão Eletrônico nº 034/2022**, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal.

**ANEXO VI**  
**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO**

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

**Pregão Eletrônico nº 034/2022**

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 12 (doze) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( ).

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Local e data

\_\_\_\_\_

Licitante interessado

**ANEXO VII**  
**IMPEDIDO DE CONTRATAR**

**Pregão Eletrônico nº 034/2022**

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE NÃO SE ENCONTRA SUSPENSO DE LICITAR OU IMPEDIDO DE CONTRATAR**

Declaro, na condição de licitante, não estar suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

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

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Licitante Interessado

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

**À**

**PREFEITURA DE ALAGOINHAS - BAHIA**

**REF. Pregão Eletrônico nº 034/2022**

A empresa....., com sede na  
....., nº ....., C.N.P.J. nº  
....., **DECLARA**, sob as penas do artigo 299 do Código  
Penal, que se enquadra na situação de.....(microempresa ou empresa de  
pequeno porte) nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e que inexistem fatos supervenientes que  
conduzam ao seu desenquadramento dessa situação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

**Assinatura do Responsável pela Empresa**

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

**Local e data**

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DA ATA E  
CONTRATO  
(FACULTADO)**

**Pregão Eletrônico nº 034/2022**

Dados da empresa

Nome:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Dados do representante para assinatura do contrato

Nome:

Qualificação:

CPF:

RG:

Vínculo:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

**Assinatura do Responsável pela Empresa**

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

**Local e data**

**ANEXO X**

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE OS DIRIGENTES, GERENTES, SÓCIOS, RESPONSÁVEIS TÉCNICOS E DEMAIS PROFISSIONAIS NÃO FIGURAM EMPREGADOS NA GESTÃO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: COPEL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 034/2022

Declaro que entre meus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Alagoinhas.

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

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Licitante Interessado

**ANEXO XI**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º \*\*\*/2022**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 034/2022 – COPEL**

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoins - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado MUNICÍPIO, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ situada à \_\_\_\_\_, doravante denominada PROMITENTE FORNECEDOR, neste ato representada por \_\_\_\_\_, formalizam a presente Ata de Registro de Preços (ARP), decorrente da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº **034/2022**, oriundo do processo administrativo Nº **5014/2022**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e os Decretos Municipais nº 4.269/2015 e 4.595/2017, segundo as cláusulas e condições a seguir:

**1. OBJETO**

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ALAGOINHAS**, nos termos da proposta.

**1.1. Discriminação do objeto:**

<b>FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)</b>					
<b>ITENS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>

**1.2.** Os preços constantes da proposta feita pelo PROMITENTE FORNECEDOR ficam registrados neste instrumento, vinculando toda e qualquer futura contratação entre Município e o Promitente Fornecedor.

**1.3.** A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a contratar, podendo, inclusive, realizar nova licitação, sendo assegurada ao Fornecedor aqui registrado a preferência em igualdade de condições.

**2. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1.** A validade do registro de preços será de **12 (doze) meses** contados a partir da data da assinatura da Ata de Registro de Preços na imprensa oficial.

### **3. ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

**3.1.** Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que participaram dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de preços elencados no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços a integrarão.

**3.2.** Os órgãos participantes deverão:

- a)** Promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador a fim de obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados;
- b)** Manifestar, formalmente, para o órgão gerenciador o interesse em celebrar o contrato.
- c)** Transferir os recursos financeiros para o órgão gerenciador, referentes ao quantitativo solicitado.

### **4. UTILIZAÇÃO POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

**4.1.** Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação, atendidos os requisitos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, poderão solicitar manifestação ao órgão Gerenciador quanto a possibilidade de adesão.

**4.1.1.** O pedido de utilização da Ata de Registro de preços deverá ser dirigido por escrito ao órgão gerenciador da Ata, que se manifestará sobre a possibilidade de adesão.

**4.2.** O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços deverá se manifestar acerca do interesse em fornecer para o órgão não participante, desde que não fiquem prejudicadas as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com órgão gerenciador e órgãos participantes.

**4.3.** As aquisições ou contratações por órgãos não participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços.

**4.3.1.** O total de utilização de cada item não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**4.4.** O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à Ata de Registro de Preços após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

**4.5.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

**4.6.** Compete ao órgão não participante os atos relativos à exigência do cumprimento pelo fornecedor das obrigações assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

### **5. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

**5.1.** Cabe ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e de administração do SRP, e ainda o seguinte:

- a) Gerenciar a Ata de Registro de Preços, realizando o controle dos quantitativos registrados em relação ao uso por todos os participantes.
- b) Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- c) Controlar a celebração de instrumentos contratuais decorrentes desta Ata.
- d) Comunicar da celebração de contrato aos órgãos participantes, bem como as suas eventuais alterações.
- e) Colher as assinaturas e providenciar a imediata publicação da Ata de Registro de Preços, bem como das possíveis alterações na imprensa oficial.
- f) Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta ATA.
- g) Designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar o recebimento do objeto;
- h) Oferecer todas as informações necessárias para que a Contratada possa executar o objeto desta Ata;
- i) Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da Contratada;
- j) Designar um servidor para acompanhar o fornecimento e efetuar fiscalização do objeto deste Instrumento;
- k) Efetuar o recebimento provisório e definitivo do objeto, por meio do gestor/fiscal de contrato;
- l) Acompanhar os fornecimentos, podendo intervir durante a sua execução, inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os produtos entregues fora das especificações deste Instrumento;
- m) Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do Acordo, fixando prazo para sua correção.

## **6. OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE FORNECEDOR**

**6.1.** O Fornecedor está obrigado a celebrar os instrumentos contratuais quando convocado, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata e o que segue:

- a) Manter durante a validade da Ata de Registro de Preços todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando ao Órgão Gerenciador todos os documentos necessários, sempre que solicitado;
- b) Submeter-se a todas as normas e condições estabelecidas no edital e seus anexos, que integram esta Ata de Registro de Preços independente de transcrição;
- c) Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto licitado;
- d) Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento;
- e) Entregar o bem licitado nos prazos previstos no edital de licitação;
- f) Apresentar durante a execução da Ata, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;

- g) Não utilizar o contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- h) Atender às Ordens de Fornecimento, fornecendo os produtos descritos por este instrumento, nos preços constantes de sua proposta e em conformidade com as especificações estipuladas nesta Ata;
- i) Disponibilizar os produtos para serem entregues conforme a necessidade do Município, sem que com isso haja qualquer custo adicional;
- j) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto contratado;
- k) Entregar os produtos em perfeito estado, sem utilização prévia por outrem e sem violação de suas embalagens originais;
- l) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, substituindo, de imediato, por outros em conformidade, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes do Termo de Referência e anexos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual;
- m) Cumprir os prazos previstos no contrato ou outros que venham a ser fixados pelo Município;
- n) Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante, sem custos adicionais para a mesma;
- o) Observar o prazo mínimo de validade dos produtos fornecidos, conforme definido nesta Ata;
- p) Manter durante a vigência do Contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação ou de qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao Município, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado;
- q) Disponibilizar números telefônicos, endereços eletrônicos, sites ou outros meios igualmente eficazes, para comunicação entre o gestor/fiscal do contrato e a Contratada;
- r) Permitir ao Município exercer a fiscalização da entrega dos produtos licitados, inclusive fornecendo informações aos seus prepostos;
- s) Dirimir quaisquer dúvidas e/ou prestar esclarecimentos acerca do objeto do Contrato.
- t) **Quando da assinatura desta Ata de Registro de Preços o promitente fornecedor deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressalvando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.**

## **7. ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, 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, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**7.2.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

**7.3.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

**7.4.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

**7.5.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

**7.5.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

**7.5.2.** Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**7.6.** 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.

**7.7.** Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

## **8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1.** Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal da sede do CONTRATADO e do Município Contratante quanto à tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado, sob pena de não pagamento.

**8.1.1.** O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

**8.2.** Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do FORNECEDOR, o decurso do prazo de pagamentos será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

**8.3.** O faturamento correspondente ao objeto contratado deverá ser apresentado pelo FORNECEDOR, através de Nota Fiscal, em duas vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após assinatura do contrato ou por outros instrumentos equivalentes, nas formas previstas no art. 62 da Lei 8.666/93 e recebimento da Nota de Empenho.

**8.4.** A entrega do material, por parte do FORNECEDOR, para uma determinada unidade, não poderá ser recusada em razão de débitos de outras unidades, porventura existentes, sob pena de sanções previstas em lei.

## **9. FORMA DE ENTREGA/TRANSPORTE E CRITÉRIOS DOS PRODUTOS:**

**9.1** Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade nas unidades escolares:

- Carnes e cortes de frango, filé de peixe, linguiça calabresa, ovos, margarina, manteiga, iogurte, polpa de frutas: **semanalmente** ou **quinzenalmente** conforme solicitação da SEDUC;
- Pão tipo hot-dog: conforme solicitação da SEDUC e entrega nas unidades escolares;

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

**9.3** A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos.

**9.4** O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 03 (três) dias.

**9.5** Fica a critério da Prefeitura Municipal de Alagoins, solicitar a qualquer momento, Laudo Análise Microbiológica, de uma ou mais amostras do produto, em embalagem primária original (de acordo com o requisitado), emitido por órgão oficial da sua escolha, para comprovação da qualidade, sendo que as despesas correrão por conta da empresa licitada.

**9.6** A entrega dos produtos não perecíveis ocorrerá conforme pedido da Secretaria Municipal de Educação no almoxarifado Central de Alimentação localizado na Rua Paulo Afonso, SN – final do bairro Praça Kennedy.

**9.7.** No ato da entrega o produto não poderá apresentar mais de 30 (trinta) dias de fabricação, caso contrário não será recebido.

**9.8** O controle de qualidade será realizado no ato da entrega pelos funcionários responsáveis em cada escola e da equipe do almoxarifado. Produtos com qualidade inferior (embalagens danificadas, estragados ou deteriorados) não serão aceitos.

**9.9.** Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio utilizado para esse fim. O veículo deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

**9.9.1.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados **deverão ser transportados em carro frigorificado e entregue em temperatura de segurança: congelados – de -18 °C a -12 °C** de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os mesmos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com ofício de pedido, emitidos contendo datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal da Educação.

**9.9.2.** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los.

**9.9.3.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

**9.9.4** Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo **máximo de 03 (três) dias úteis**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

**9.9.5** O fornecedor deverá ter no veículo uma balança, com Certificado do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota, na presença do responsável pela Unidade Escolar.

**9.10.** Os Produtos que não atenderem as condições descritas neste edital ou que apresentarem quaisquer vícios de fabricação, serão imediatamente devolvidos pela **CONTRATANTE** ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos a contar da data de sua notificação formal por parte da Secretaria de Educação, cabendo a **CONTRATADA** arcar com os custos da substituição.

## **10. PENALIDADES**

**10.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

**10.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**10.1.2** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**10.1.3.** Fraudar na execução do contrato;

**10.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**10.1.5.** Cometer fraude fiscal;

**10.1.6.** Não mantiver a proposta.

**10.2.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**10.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

**10.2.2.** Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**10.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**10.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**10.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

**10.2.6.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**10.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**10.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**10.3.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**10.3.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**10.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**10.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**10.6.** Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

**10.7.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração cancele esta Ata de Registro de Preços.

**10.8.** A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

**10.9.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

**10.10.** O cancelamento do registro, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

## **11. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

**11.1.** O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b)** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** Não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;

**d)** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

## **12. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO**

**12.1.** O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem 11.1 ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** Por motivo de interesse público;
- b)** A pedido do fornecedor.

**12.2.** O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

## **13. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**13.1.** Fica eleito o foro da Cidade de Alagoinhas, Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento desta Ata de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Alagoinhas, ..... de ..... de .....

**ANEXO XII**  
**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM, DE UM LADO,  
MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, E, DO OUTRO,

\_\_\_\_\_.

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoins - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ situada à \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por \_\_\_\_\_, celebram o presente contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº **034/2022**, contido do processo administrativo nº 5014/2022 e regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e pelo Decretos Municipais nº 4.595/2017 e nº 4.269/2015 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, e se comprometem a observar as condições contidas nas cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente Contrato é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ALAGOINHAS**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)					
ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR.UNIT	TOTAL

1.3. A CONTRATADA obriga-se a aceitar, quando solicitado pela Administração, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizer nas compras de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, na forma dos §§ 1.º e 2.º do art. 65 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

2.1. Este Contrato terá vigência pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data de assinatura, prorrogáveis nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

3.1. A **CONTRATADA** se obriga a:

- a)** Disponibilizar o objeto descrito na Cláusula Primeira deste contrato, nos prazos, condições estabelecidas no edital Pregão Eletrônico nº 034/2022, no local e tempo requeridos, mediante requisições do preposto autorizado;
- b)** As providências e despesas relativas ao pagamento de qualquer tributo que inicia ou venha a incidir sobre contrato serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.
- c)** Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos causados por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste edital;
- d)** Entregar o bem licitado nos prazos previstos no edital de licitação;
- e)** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele mantidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f)** Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;
- g)** Não utilizar o contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- h)** Atender às Ordens de Fornecimento, fornecendo os produtos descritos por este instrumento, nos preços constantes de sua proposta e em conformidade com as especificações estipuladas neste contrato;
- i)** Disponibilizar os produtos para serem entregues conforme a necessidade do Município, sem que com isso haja qualquer custo adicional;
- j)** Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto contratado;
- k)** Entregar os produtos em perfeito estado, sem utilização prévia por outrem e sem violação de suas embalagens originais;
- l)** Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, substituindo, de imediato, por outros em conformidade, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes do Termo de Referência e anexos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual;
- m)** Cumprir os prazos previstos no contrato ou outros que venham a ser fixados pelo Município;
- n)** Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante, sem custos adicionais para a mesma;
- o)** Observar o prazo mínimo de validade dos produtos fornecidos, conforme definido nesta Ata;
- p)** Manter durante a vigência do Contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação ou de qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao Município, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado;
- q)** Disponibilizar números telefônicos, endereços eletrônicos, sites ou outros meios igualmente eficazes, para comunicação entre o gestor/fiscal do contrato e a Contratada;
- r)** Permitir ao Município exercer a fiscalização da entrega dos produtos licitados, inclusive fornecendo informações aos seus prepostos;

s) Dirimir quaisquer dúvidas e/ou prestar esclarecimentos acerca do objeto do Contrato

**t) Quando da assinatura deste instrumento a CONTRATADA deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressalvando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.**

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Ficarão a cargo da **CONTRATADA**, todas as despesas e custos decorrentes da execução do contrato, bem como dos tributos, obrigações trabalhistas e sociais, seguro se todos os demais custos diretos e indiretos, necessários à execução do objeto desta Licitação.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**4.1. O CONTRATANTE** se obriga a:

- a)** Designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar a execução do serviço;
- b)** Efetuar nos prazos indicados, os pagamentos devidos à **CONTRATADA**;
- c)** Verificar e aceitar as faturas emitidas pela **CONTRATADA**, recusando-as quando inexatas e incorretas, ficando, nestes casos, o prazo suspenso, que somente voltará a fluir após a apresentação das novas faturas corretas;
- d)** Notificar por escrito, à **CONTRATADA**, quando da aplicação de multas previstas neste Contrato;
- e)** Declarar os materiais efetivamente recebidos.
- f)** Oferecer todas as informações necessárias para que a Contratada possa executar o objeto deste contrato;
- g)** Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da Contratada;
- h)** Designar um servidor para acompanhar o fornecimento e efetuar fiscalização do objeto deste Instrumento;
- i)** Efetuar o recebimento provisório e definitivo do objeto, por meio do gestor/fiscal de contrato;
- j)** Acompanhar os fornecimentos, podendo intervir durante a sua execução, inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os produtos entregues fora das especificações deste Instrumento;
- k)** Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do Acordo, fixando prazo para sua correção.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

**5.1.** O valor do presente contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), constante da proposta integrante da licitação **Pregão Eletrônico nº 034/2022**, aceito pela **CONTRATANTE**, entendido este como preço justo e suficiente para a total prestação de serviços objeto deste instrumento.

**5.2. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CND de INSS, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal e municipal, sob pena de não pagamento.**

**5.2.1.** Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal da sede do CONTRATADO e do Município Contratante quanto à tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado, sob pena de não pagamento.

**5.2.2.** Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a **CONTRATADA** adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

**5.2.3.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

**5.3.** O termo contratual poderá durante o seu prazo de execução, caso ocorra uma das situações previstas no art. 65 da Lei 8.666/93, e em seus incisos e parágrafos, ser alterado, mediante justificativa e autorização da autoridade competente, através de termo de aditamento, cujo extrato deverá, para ter eficácia, ser publicado em órgão de imprensa oficial.

**5.4.** As faturas deverão discriminar os serviços a que se referem, conforme os itens discriminados na composição apresentada juntamente com a proposta da **CONTRATADA**, e **somente serão pagos os serviços efetivamente atestados.**

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA FORMA DE ENTREGA/TRANSPORTE E CRITÉRIOS DOS PRODUTOS:**

**6.1** Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade nas unidades escolares:

- Carnes e cortes de frango, filé de peixe, linguiça calabresa, ovos, margarina, manteiga, iogurte, polpa de frutas: **semanalmente** ou **quinzenalmente** conforme solicitação da SEDUC;
- Pão tipo hot-dog: conforme solicitação da SEDUC e entrega nas unidades escolares;

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

**6.3** A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos.

**6.4** O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 03 (três) dias.

**6.5** Fica a critério da Prefeitura Municipal de Alagoinhas, solicitar a qualquer momento, Laudo Análise Microbiológica, de uma ou mais amostras do produto, em embalagem primária original (de acordo com o requisitado), emitido por órgão oficial da sua escolha, para comprovação da qualidade, sendo que as despesas correrão por conta da empresa licitada.

**6.6** A entrega dos produtos não perecíveis ocorrerá conforme pedido da Secretaria Municipal de Educação no almoxarifado Central de Alimentação localizado na Rua Paulo Afonso, SN – final do bairro Praça Kennedy.

**6.7.** No ato da entrega o produto não poderá apresentar mais de 30 (trinta) dias de fabricação, caso contrário não será recebido.

**6.8** O controle de qualidade será realizado no ato da entrega pelos funcionários responsáveis em cada escola e da equipe do almoxarifado. Produtos com qualidade inferior (embalagens danificadas, estragados ou deteriorados) não serão aceitos.

**6.9.** Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio utilizado para esse fim. O veículo deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

**6.9.1.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados **deverão ser transportados em carro frigorificado e entregue em temperatura de segurança: congelados – de -18 °C a -12 °C** de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os mesmos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com ofício de pedido, emitidos contendo datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal da Educação.

**6.9.2.** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los.

**6.9.3.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

**6.9.4** Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo **máximo de 03 (três) dias úteis**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

**6.9.5** O fornecedor deverá ter no veículo uma balança, com Certificado do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota, na presença do responsável pela Unidade Escolar.

**6.10.** Os Produtos que não atenderem as condições descritas neste edital ou que apresentarem quaisquer vícios de fabricação, serão imediatamente devolvidos pela **CONTRATANTE** ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos a contar da data de sua notificação formal por parte da Secretaria de Educação, cabendo a **CONTRATADA** arcar com os custos da substituição.

## **CLÁUSULA SÉTIMA– REAJUSTE E ALTERAÇÕES**

**7.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**7.1.1.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações **iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade**.

**7.2.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**7.3.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**7.4.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO**

**8.1.** O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de imediata caducidade.

#### **CLÁUSULA NONA – ALOCAÇÃO DE RECURSOS**

**9.1.** As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Nota de Empenho:

Órgão:

Elemento de despesa:

Projeto Atividade:

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**10.1.** Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo **CONTRATANTE**, respeitado o devido processo legal, e sem que assista à contratada direito a qualquer indenização, nas seguintes hipóteses:

- a)** Inadimplemento pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições aqui estabelecidas;
- b)** Atraso no cumprimento das “ordens de serviços”;
- c)** Superveniência de incapacidade financeira da contratada devidamente comprovada;
- d)** Falência, liquidação judicial ou extrajudicial, ou concordata da contratada, requeridas ou decretadas;
- e)** Cessão total ou parcial deste contrato e dos créditos dele decorrentes, sem prévia e escrita autorização do contratante.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Rescindido o contrato, por quaisquer destes motivos, a contratada terá direito, apenas, ao pagamento, dos serviços efetivamente prestados e aceitos.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Ficará o presente contrato rescindido, de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo das sanções cabíveis nos casos enumerados nos arts. 78 e 80 da lei n.º 8.666/93, alterada pela lei n.º 8.883/94.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES**

**11.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 11.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 11.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 11.1.3.** Fraudar na execução do contrato;
- 11.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 11.1.5.** Cometer fraude fiscal;
- 11.1.6.** Não manter a proposta.
- 11.2.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 11.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 11.2.2.** Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 11.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 11.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 11.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;
- 11.2.6.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 11.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 11.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.3.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.3.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 11.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 11.6.** Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

**11.7.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração realize o Distrato do Contrato.

**11.8.** A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

**11.9.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

**11.10.** O distrato do contrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do Contratante.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO**

**12.1.** O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial até o quinto dia útil ao mês subsequente ao da assinatura.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

**13.1.** As partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro, o Foro da Comarca de Alagoinhas, Estado da Bahia, para submeter o presente Contrato, obrigando ao seu integral cumprimento seus herdeiros e sucessores, a qualquer título.

E, por estarem, assim, justos e acordados, assinam o presente em 04 (quatro) vias de iguais teor e forma para uma só finalidade, afim de que possa produzir os seus devidos e legais efeitos.

Alagoinhas, XXX de XX de 2022.

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHA 1:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHA 2:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_