

PÁGINA:	
ASS:	

MINUTA		NICO N. 48/2022 – REGISTRO DE PREÇOS – OS E COTA RESERVADA							
Objeto	^{Dbjeto} "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, EM								
	ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO".								
SRP?	? Valor Total Estimado: R\$ 19.577.828,90 (dezenove milhões quinhentos e setenta e								
	sete mil oitocentos e vinte e oito reais	s e noventa centavos)							
	<u>livulgação do Edital</u> ://								
- ASS	SOMASUL e nos sítios								
	vw.sidrolandia.ms.gov.br/arquivos/lici								
		as:// até as horas do dia//							
	——————————————————————————————————————	_h00, horário de Brasilia, no sítio eletrônico							
	acoes-e.com.br								
	disputa de lances:hs								
Modo de	disputa: Aberto e Fechado, conform	e art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.							
Licitação	Exclusiva ME/EPP? Não	Há Itens Exclusivos ME/EPP e/ou Reserva de cota ME/EPP? Sim							
O Pregão	Eletrônico será realizado em sessã	o pública, por meio da INTERNET, mediante							
recursos	de criptografia e de autenticação que	assegurem condições de segurança em todas							
	s do certame.								
	de esclarecimentos	Impugnações							
	h00 do dia// exclusivamente pelo	Até as 17h00 do dia/, horáro de MS							
e-mail		exclusivamente pelo e-mail							
	.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br	comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br							
	ões Adicionais								
	s: (67) 3272-7400.	Endereço: Rua São Paulo, Nº 964, Sidrolândia							
E-mail:	liaita ann @nidralandia man anu hr	- MS - CEP: 79.170-000.							
	.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br a de Sidrolândia:	CNPJ: 03.501.574/0001-31.							
		Edital observarão o horário de Brasília.							
	-	'							
preferenc (extensão processao O E	ialmente, nos seguintes formatos: A o .DOC ou .DOCX), Excel (extens dos por compactação nos formatos Z	os eletronicamente deverão ser configurados, dobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word ão .XLS ou .XLSX), podendo ainda serem IP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR). para download nos endereços tacoes e www.licitacoes-e.com.br							
•	, i								



PÁGINA:	
A C C -	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

MINUTA DE EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 48/2022 - REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO 3965/2022 PROCESSO LICITATÓRIO 194/2022 MENOR PRECO POR LOTE

PREÂMBULO

- 1 DO OBJETO
- 2 DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS
- 3 DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS
- 4 DO CREDENCIAMENTO
- 5 DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS
- 6 DA PROPOSTA ELETRÔNICA
- 7 DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
- 8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA
- 9 DA HABILITAÇÃO
- 10 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
- 11 DAS AMOSTRAS
- 12 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
- 13 DOS RECURSOS
- 14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
- 15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE
- 17 DO PRECO
- 18 DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO
- 19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
- 20 DO PAGAMENTO
- 21 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
- 22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
- 24 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
- 25 -DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

A **PREFEITURA DE SIDROLÂNDIA-MS**, sediada à Rua São Paulo, Nº 964, Centro de Sidrolândia-MS, por intermédio deste Pregoeiro legalmente designado pela portaria de nº 167/, torna público para conhecimento dos interessados, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** para **REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo menor preço por item/lote, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, o Decreto Municipal 101/2013, Decreto Municipal 64/2020 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Observação: O Município de Sidrolândia utiliza a Licitacoes-e.com.br", constante na página eletrônica do Banco do Brasil S/A- www.licitacoes-e.com.br, onde as licitações são realizadas por LOTE, sendo que o LOTE significa ITEM, apenas uma questão de nomemcaltura da plataforma.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1. O objeto do presente PREGÃO é o Registro de Preços para "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO", de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I do Edital.
- 1.2. A Aquisição será formalizada por intermédio de Nota de Empenho, na forma descrita na ata de registro de preços e nas condições previstas neste Edital.
- 1.3. O valor máximo, que poderá ser contratado e praticado, é o constante do Termo de Referência.
- 1.4. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.
- 1.5. A sessão de processamento do pregão será realizada por meio da internet, mediante recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições de segurança em todas as etapas do certame.
- 1.6. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio designados nos autos do processo em epígrafe, mediante inserção monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitacoes-e.com.br", constante na página eletrônica do Banco do Brasil S/A- www.licitacoes-e.com.br.
 - 1.6.1. Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (www.licitacoes-e.com.br) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

1.7. DA REGÊNCIA LEGAL

- 1.7.1 Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;
- 1.7.2 Lei Federal nº 10.520/02;
- 1.7.3 Lei Federal n° 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor;
- 1.7.4 Lei Complementar nº 123/06
- 1.7.5 Lei Complementar nº 147/14;
- 1.7.6 Decreto Municipal nº 101/13
- 1.7.7 Decreto Municipal nº 64/2020
- 1.7.8 Decreto Federal nº 8.538/2015
- 1.7.9 Decreto Federal 10.024/2019
- 1.7.10 Demais disposições contidas neste Edital.

2. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

- 2.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, por meio do envio da petição ao Pregoeiro exclusivamente pelo e-mail comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br.
- 2.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição, no prazo de vinte e quatro horas, contadas de seu recebimento.
 - 2.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, caso advenha eventual modificação do Edital que afete a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.
 - 2.2.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Pregão deverão ser encaminhados ao Pregoeiro até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública exclusivamente pelo e-mail comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br.
 - 2.2.3. As respostas às impugnações apresentadas e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico.

3. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS

- 3.1. Poderão participar deste Pregão as interessadas que estiverem previamente credenciadas junto ao Banco do Brasil, o qual é o Provedor do Sistema, cujas informações poderão ser obtidas na página eletrônica PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA MS, Rua São Paulo, Nº 964 CEP 79.170-000 Sidrolândia/MS CNPJ nº 03.501.574/0001-31 Fones: (67) 3272-7400 comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br, www.licitacoese.com.br ou qualquer agencia do Banco do Brasil S/A, sediada no País.
 - **3.1.1** Poderão participar do certame licitatório:
 - 3.1.1.1 Para os itens 01, 02, 04, 05, 08, 10, 12, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 31,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 54, 55, 56, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 72, 73, 74, 76, 77, 79, 80, 81, 83, 86, 87, 89, 90, 93, 95, 96, 97, 98, 99 e 101, (itens exclusivos) e itens 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139 e 140 (cota reservada) apenas as licitantes Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedores Individuais, previstas nos arts. 1°, 8° e 13, do Decreto n. 8.538/2015, conforme dispõe o art. 48, I e III, da Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei Complementar n. 147/2014, interessadas, comprovadamente do ramo correlacionado ao objeto desta licitação e que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste Edital.

- 3.1.1.2 Para os itens 03, 06, 07, 09, 11, 13, 14, 16, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 60, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 78, 82, 84, 85, 88, 91, 92, 94 e 100 (cota principal), quaisquer empresas especializadas no ramo, legalmente constituídas, interessadas, comprovadamente do ramo correlacionado ao objeto desta licitação e que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste Edital.
- 3.1.2. Os itens 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139 e 140 (cota reservada) correspondem até 25% 03, 06, 07, 09, 11, 13, 14, 16, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 60, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 78, 82, 84, 85, 88, 91, 92, 94 e 100 (cota principal), e foi incluído neste edital em razão do inciso III, do art. 48°, da Lei Complementar nº 147/2014.
 - 3.1.2.1. Na hipótese de não haver vencedor para os itens 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139 e 140 (cota reservada), este poderá ser adjudicado ao vencedor dos itens 03, 06, 07, 09, 11, 13, 14, 16, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 60, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 78, 82, 84, 85, 88, 91, 92, 94 e 100 (cota principal) respectivamente ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.
 - 3.1.2.2. Se a mesma empresa vencer os itens 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139 e 140 (cota reservada) e itens 03, 06, 07, 09, 11, 13, 14, 16, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 45, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 60, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 78, 82, 84, 85, 88, 91, 92, 94 e 100 (cota principal), a contratação deverá ocorrer pelo menor preço;
- 3.2. NÃO PODERÃO PATICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:
 - 3.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 3.2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 3.2.4. Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.2.5. Estejam cumprindo as penalidades previstas no art. 87, III, da Lei 8.666/1993, desde que não haja disposição expressa limitando os seus efeitos à esfera do ente sancionador:
- 3.2.6. Estejam cumprindo a penalidade prevista no art. 87, IV, da Lei 8.666/1993, ainda que impostas por ente federativo diverso do Município de Sidrolândia/MS;
- 3.2.7. Estejam cumprindo penalidade prevista no art. 7º da Lei 10.520/2002, desde que a decisão proferida pelo ente sancionador amplie, expressamente, os seus efeitos aos demais órgãos da Administração Pública Nacional;
- 3.2.8. Caso o licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada na fase de habilitação a sentença homologatória do plano de recuperação judicial;

4. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral do <u>licitacoes-e</u>, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Somente poderão participar deste Pregão Eletrônico as licitantes devidamente credenciadas junto ao Banco do Brasil, o qual é o Provedor do Sistema, cujas informações poderão ser obtidas na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br ou qualquer agencia do Banco do Brasil S/A. sediada no País.
- 4.3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico.
 - 4.3.1. Se a empresa for representada por procurador, faz-se necessário o credenciamento através de outorga por instrumento público ou particular, neste último caso, com firma reconhecida em cartório, com menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular ofertas e lances de preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame e as operações no Licitacoes-e.
 - 4.3.2. Deverá acompanhar a Procuração, cópia do Ato Constitutivo (contrato social, registro, e/ou outros documentos legalmente aceitos), a fim de demonstrar que o



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

outorgante possui poderes para tal.

- 4.4. Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, sócio administrador, diretor ou proprietário, deverá comprovar ser o responsável legalmente, através de cópia do Ato Constitutivo, podendo assim assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 4.5. Na hipótese de ocorrer reorganização societária do Proponente, por motivo de incorporação, fusão, cisão, aquisição ou associação, no transcorrer do prazo de validade do credenciamento, o Banco deverá ser comunicado imediatamente, para que o PREGOEIRO possa distinguir com precisão a empresa que está participando do certame.
- 4.6. Neste caso, a empresa resultante da incorporação, fusão, cisão, aquisição ou associação deverá providenciar a regularização da chave de identificação e senha para continuidade da participação no certame, junto a Agencia do Banco do Brasil onde foi efetuado o credenciamento original.
- 4.7. O credenciamento do Proponente de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 4.8. As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar 123/2006 e lei Complementar 147/2014, devido à necessidade de identificação pelo Pregoeiro, deverão cadastrar-se acrescidas das expressões ME, EPP ou MEI e apresentarem a Certidão Simplificada da Junta Comercial.
- 4.9. O licitante, caso não seja credenciado, deverá providenciar previamente, o seu credenciamento perante o "Sistema de Licitações Eletrônicas do Banco do Brasil", em qualquer agência de todo o País, mediante atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.10. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.11. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros suas propostas e lances.
- 4.12. Para o credenciamento será necessário o comparecimento do representante legal da sociedade licitante a estabelecimento indicado pelo provedor do sistema, com o fornecimento de cópia do contrato social, do CNPJ e dos documentos pessoais dos sócios, para a assinatura do Termo de Adesão ao Regulamento (de utilização do sistema) e assinatura de Termo de Nomeação de Representante, que habilitará a pessoa física indicada a realizar negócios em nome da pessoa jurídica credenciada.
- 4.13. 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 promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

- 4.14. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.15. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.
- 4.16. Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante e após 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.
- 4.17. Caso o PROPONENTE já esteja cadastrado no Sistema e não contém os dados acima em sua firma ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema. Para tanto, deverá dirigir-se a qualquer agência do BANCO BRASIL, provedor do Sistema.

5. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. 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, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, conforme art. 26 do Decreto federal 10.024/2019.
 - 5.1.1. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha em campo próprio do sistema, conforme art. 26, § 3º do Decreto federal 10.024/2019.
 - 5.1.2. Em campo próprio do sistema, a licitante deverá também, anexar todos os documentos de habilitação para cada item que se pretenda participar, sob pena de inabilitação do certame.
 - 5.1.3. O documento denominado proposta inicial, (Anexo II) contendo, os valores, descrição dos lotes, quantidade e marca dos produtos, deverão ser anexadas juntamente com os documentos de habilitação, na aba documentos, para fins de posterior verificação das conformidades e marcas dos lotes arremamtados, sob pena de desclassificação pela não apresentação da mesma.
 - 5.1.4. Os licitantes deverão anexar em todos os LOTES dos quais ele participar a documentação de HABILITAÇÃO, exigida no edital.
 - a) O sistema de pregão eletrônico <u>licitacoes-e</u>, permite aos usuários que realizem o procedimento uma vez e repliquem para todos os LOTES dos quais ele for participar.



PÁGINA:	
ASS:	

5.2.	As	Micr	oem	presas	е	Empre	sas	de	Pequer	o Porte	dev	erão	encam	inhar a	а
docu	ment	ação	de	habilita	ção,	ainda	que	haja	alguma	a restrição	de	regula	ridade	fiscal	e
traba	lhista	a, n	os	termos	s c	do ai	t. 4	43,	§ 1º	da LC	n	0 14	7 de	2014	Į.

- 5.3. A Participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão da licitante ao sistema Eletrônico, mediante digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do referido sistema, até o prazo limite para acolhimento das propostas, conforme descrito no preâmbulo deste edital.
- 5.4. Para formulação das propostas iniciais deverá ser considerado O VALOR GLOBAL DE CADA LOTE, obtido através da multiplicação dos valores unitários pela quantidade indicada no termo de referência pertinente.
- 5.5. As propostas de preços deverão ser enviadas ao sistema considerando o VALOR GLOBAL DOS LOTES DA LICITAÇÃO, obtido através da multiplicação dos valores unitários pela quantidade indicada no termo de referência pertinente.
- 5.6. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firme e verdadeira sua proposta de lances.
- 5.7. Até o encerramento do acolhimento das propostas as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 5.8. Serão desclassificadas as propostas iniciais que não atenderem as exigências deste edital.
- 5.9. É vedada a identificação da licitante nos arquivos ou em qualquer parte do sistema licitações-e até o final da sessão pública de lances, sob pena de desclassificação.
- 5.10. Qualquer caracterização, apresentação de logomarca, ou indícios de identificação da licitante na proposta de preços, acarretará na quebra de sigilo e na desclassificação imediata.
- 5.11. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.12. Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.
- 5.13 Incumbirá, ainda, ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 5.14. Os documentos de Habilitação deverão ser apresentados em campo próprio do sistema e conforme a ordem deste Edital, rubricados e com numeração de página no rodapé.
- 5.15. As licitantes deverão apresentar os documentos estritamente necessários, evitando duplicidade e inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis.
- 5.16. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico estiver acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.
- 5.17. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa pelo sistema e reiniciada somente após a comunicação às licitantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.18. O Pregoeiro irá analisar e decidir, acerca da possibilidade de manter o pregão suspenso, caso verifique transtornos ou impedimentos ao bom andamento da etapa competitiva do certame.
- OBS.: 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 da etapa de lances.

6. DA PROPOSTA ELETRÔNICA

- 6.1. A partir da data e horário indicados no preâmbulo deste edital terá início o período de acolhimento das propostas iniciais, as quais deverão ser inseridas em local específico no Sistema de Licitações Eletrônicas.
- 6.2. Finalizado o prazo para acolhimento das propostas iniciais (indicado no preâmbulo deste edital) não será mais possível a inserção de propostas no Sistema de Licitações.
- 6.3. A proposta eletrônica não poderá conter a identificação da empresa, bem como nos documentos anexos à mesma, tais como: declarações, catálogos, detalhamentos e outros como links para pesquisa de modelos, etc., sob pena de desclassificação.
- 6.4. As propostas eletrônicas deverão conter:
 - a) Preço total da proposta, incluindo todos os custos inerentes à execução do objeto, com apenas duas casas decimais; fixos e irreajustáveis;
 - b) Indicação da marca ofertada do Produto cotado, contendo seu detalhamento, que deverá ser informado no campo "informações adicionais";
 - c) Prazo de entrega conforme solicitação das Secretarias;
 - d) Prazo de validade da proposta, a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

corridos, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação;

- e) Tal prazo ficará suspenso no caso de processo administrativo ou judicial;
- f) A proposta que omitir o prazo de validade será considerada como válida pelo período;
- g) Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos operacionais da atividade, incluindo frete, seguros, tributos incidentes, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, inclusive, com serviços de terceiros, incidentes e necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos, sem que caiba ao proponente direito de reivindicar custos adicionais.
- 6.5. Quaisquer tributos, despesas e custos diretos ou indiretos, omitidos na proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o objeto deste pregão ser fornecido, executado, sem ônus adicionais.
- 6.6. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.
- 6.7. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 6.8. Cada Licitante poderá ofertar apenas uma proposta.

7. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 7.1. A partir do horário descrito no preambulo do edital e previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições de formecimento, previstas neste Edital.
- 7.2. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio eletrônico, sendo informados imediatamente do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 7.3. Para fins de formulação dos lances os licitantes deverão durante toda etapa de lances ofertarem o preço por ITEM, obtido através da multiplicação dos valores unitário pela quantidade indicada no referido item.
- 7.4. Só serão aceitos os lances, cujos valores forem inferiores ao último lance registrado pelo sistema pelo próprio licitante.
- 7.5. No preço dos lances deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, insumos,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

inclusive ferramentas, seguro, utensílios e equipamento, administração, impostos, taxas e despesas, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.

- 7.6. O sistema não aceitará lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro. Entretanto, o licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.
- 7.7. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação ao autor do lance aos demais participantes.

7.8. Modo de disputa (ABERTO E FECHADO (art. 33, DECRETRO FEDERAL 10.024/2019)

- 7.8.1. O modo de disputa aberto e fechado será de 15 (quinze) minutos de tempo inicial fixo (art. 33, Decreto Federal 10.024/2019).
- 7.8.2. Encerrado esse prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada (art. 33, § 1º, Decreto Federal 10.024/2019.
- 7.8.3. Após o aviso de fechamento de lances, o sitema abrirá no prazo de 5 (cinco) minutos, oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, conforme § 2º do art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.
- 7.8.4. Finalizada a etapa de lances, o sistema ordenará todos os melhores valores (por ordem de vantajosidade) para que apresentem seus últimos lances finais e fechados. A proposta inicial também será considerada o primeiro lance (os melhores serão, então, o autor do menor lance e os demais que estiverem com valores até 10% acima do menor valor).
- 7.8.5. Nos 5 (cinco) minutos destinados à oferta de proposta/lances fechados, o licitante poderá optar por manter seu último valor ou cobri-lo em um novo e último lance final e fechado.
- 7.8.6. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o § 2º do art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo, § 3º, art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.



PÁGINA:	
ASS:	

- 7.8.7. Encerrados os prazos estabelecidos nos § 2º e § 3º, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade, conforme § 4º do art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.
- 7.8.8. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos § 2º e § 3º, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, § 5º do art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.
- 7.8.9. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no § 5°, conforme disposição do § 6° do art. 33 do Decreto Federal 10.024/2019.
- 7.9. Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 7.10. Findo a fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 7.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.12. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de mensagem eletrônica www.licitacoes-e.com.br, divulgando data e hora para a reabertura da sessão.
- 7.13. Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico, solicitação de contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido preço mais vantajoso para o município, bem como decidir sobre sua aceitação.
 - 7.13.1. O Pregoeiro deverá negociar contraproposta exclusivamente pelo sistema eletrônico de licitações, sendo vedada a negociação por qualquer outro meio.
- 7.14. O Sistema anunciará o licitante detentor da melhor proposta, imediatamente após o encerramento da etapa de lances para cada lote, ou quando for o caso, após a negociação e decisão do Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 7.15. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 7.16. Acatada a proposta, constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital e não havendo manifesto de intenção de interposição de recurso, o objeto será adjudicado à licitante autora da proposta ou lance de menor preço.
- 7.17. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda as estimativas para contratação.
- 7.18. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Edital e/ou que consignarem preços inexequíveis ou superfaturados, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação comprovando que os custos são coerentes com os de mercado.
- 7.19. A proposta de preços contendo as especificações detalhadas do objeto deverá ser formulada pela empresa vencedora e enviada através do e-mail: comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br; no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir do encerramento da etapa de lances, com os valores atualizados em conformidade com os lances eventualmente ofertados, bem como suas respectivas planilhas.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 8.3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 8.6. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.10. 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.
- 8.11. 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.
- 8.11.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.12. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.13. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 9.2. A Documentação de Habilitação deverá ser apresentada de acordo com todas as exigências deste Edital.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 9.3. Para a habilitação nas licitações exigir-se-á dos interessados, exclusivamente, documentação relativa a:
 - 9.3.1. Habilitação jurídica;
 - 9.3.2. Regularidade fiscal e trabalhista;
 - 9.3.3. Qualificação econômico-financeira;
 - 9.3.4. Qualificação técnica;
 - a. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - b. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php).
 - c. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU;
- 9.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
- 9.5. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.6. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

9.6.1. Habilitação jurídica:

- a. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI:



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- c.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c.2. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- c.4. **Tratando-se de procurador** deverá apresentar instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida em cartório, com poderes expressos para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem acima, que comprove os poderes do mandante para a outorga

9.6.2. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte:

- a. certidão simplificada expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração DREI.
- b. O Pregoeiro e Equipe de Apoio, realizarão diligências complementares e poderão solicitar os esclarecimentos necessários para confirmar a veracidade da declaração de enquadramento de ME/EPP das empresas que tiverem propostas aceitas, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente na proposta;
- c. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- d. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.6.3. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- c. Prova de regularidade fiscal junto a Fazenda Pública Estadual (Certidão Negativa de Débitos, compreendendo todos os tributos de competência do Estado), emitida pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa licitante, na forma da Lei.
- d. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943:

9.6.4. Qualificação Técnica

a. Alvará de Licença Sanitária em plena vigência, expedido pelo órgão competente da esfera Municipal ou Estadual, da sede da Licitante.

9.6.5. Qualificação Econômico-Financeira:

a. certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.6.6. Declarações:

- a. Declaração de Credenciamento conforme modelo do **ANEXO III** do edital.
- b. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme **ANEXO IV** do edital.
- c. Declração de cumprimento do disposto no inc. XXXIII, do art. 7° da Constituição, conforme **ANEXO V** do edital.
- d. Declaração de inexistência de fato superveniente, conforme **ANEXO VI** do edital.
- e. Declaração de elaboração independente de proposta, conforme **ANEXO VII** do edital.
- f. Declaração de NÃO SERVIDOR PÚBLICO, **ANEXO IX** do edital
- g. DECLARAÇÃO de que caso seja vencedora, no ato da assinatura da Ata de



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

Registro irá apresentar o comprovante de que a mesma está cadastrada no "SISTEMA E-CJUR" do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul, conforme dispõe o inciso V do Artigo 15 da Resolução nº 65, de 13 de dezembro de 2017, alterada pela Resolução nº 149, de 28 de julho 2021 **ANEXO XI**;

- g.1 A não apresentação do cadastro implicará na não assinatura do contrato, e ainda na aplicação de sanções conforme prevê a Lei.
- h. Declaração informando os dados da pessoa que será o PREPOSTO, caso seja vencedora do certame, **ANEXO XII.**
- 9.7. O Pregoeiro poderá nos termos do § 3º do Art. 43 da Lei 8.666/93, promover diligência para averiguação da autenticidade do documento apresentado;
- 9.8. Serão consideradas inabilitadas as propostas das empresas que deixarem de apresentar a documentação solicitada ou a apresentarem com vícios em partes essenciais e não atenderem a quaisquer dos requisitos exigidos para habilitação.
- 9.9. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema eletrônico.
- 9.10.1. Os documentos solicitados que por sua natureza devam ser expedidos por órgão público, deverão estar no prazo de validade neles previstos, e todos os demais que não conste expressamente seu prazo de validade, considerar-se-ão válidos por 60 (sessenta) dias contados da data de sua emissão.
- 9.11. Posteriormente, os documentos que não posuirem autenticação digital, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 03 (tres) dias úteis, após encerramento do pregão e declaração do vencedor.
 - 9.11.1. No caso de autenticação digital, desde que seja anexado no sistema préviamente toda a documentação devidamente autenticada, não será necessário o encaminhamento via correios.
- 9.12. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.13. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui as Leis 123/2006 e 147/2014.

- 9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.15. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.
- 9.17. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.18. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 9.19. 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.
- 9.20. 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.
- 9.21. No caso de 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.
- 9.22. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 10.2. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 10.3. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006.

- 10.4. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 10.5. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 10.6. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11. DAS AMOSTRAS

11.1 Como requisito indispensável para a adjudicação e homologação do objeto, a empresa, mais bem classificada provisoriamente, após a fase de lances, e devidamente habilitada no referido processo licitatório (garantido a autotutela administrativa) deverá providenciar o envio da AMOSTRA, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL da Licitação em Diário Oficial, dos seguintes itens:

Item	Descrição do item	UN
6	ACHOCOLATADO EM PÓ – PCT C/ 400 G- Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN
10	AMIDO DE MILHO EM PÓ 500 G - Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
11	ARROZ TIPO 1 AGULINHA – PCT C/ 5 KG - Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PCT 500 G - Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g , atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
16	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se	UN



PÁGINA:
ASS:

	CINFJ/IVIF: 03.301.374/0001-31	
	quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr , tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
17	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
18	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT
19	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
21	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UN
26	CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO CONGELADO (IQF) Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
27	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGEL. PCT - Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado	PCT



PÁGINA:
ASS:

	que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	
28	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA IQF - Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg . Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
29	Carne suína em cubos Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
33	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg . No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG
52	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico , atóxico , de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
53	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG



PÁGINA:
ASS:

	CNF3/NF: 05.501.574/0001-51	
58	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN
66	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de 1 Litro , livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LITRO
67	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g , devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
69	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UN
80	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, fatiada, em plástico transparente, atóxico com peso de 2 kg.	UN
81	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, em plástico transparente, atóxico com peso de 5 kg.	PÇ
90	PRESUNTO FATIADO COZIDO MAGRO, O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	PÇ
94	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT
97	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
98	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
99	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	CIVE 9/WIL : 03.30 1.37 4/000 1-31	
	concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	
	ITENS COTA RESERVADA	
103	ACHOCOLATADO EM PÓ – PCT C/ 400 G- Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN
106	ARROZ TIPO 1 AGULINHA – PCT C/ 5 KG - Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
109	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr , tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
111	CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO CONGELADO (IQF) Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	РСТ
112	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGEL. PCT - Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado	PCT



PÁGINA:
ASS:

	Ţ	
	que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	
113	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA IQF - Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg . Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
114	Carne suína em cubos Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
117	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg . No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG
121	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
122	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG



PÁGINA:	
ASS:	

124	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN
126	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g , devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
128	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UN
139	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT

- 11.1.1 Considerando a obrigatoriedade da apresentação e APROVAÇÃO das AMOSTAS, fica entendido desde já que, somente a partir da apresentação do relatório de por parte do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, é que se procederá à a adjudicação e a homologação do referido processo licitatório.
- 11.2 As amostras dos itens acima solicitados deverão ser apresentadas nas embalagens originais de fabrica, no prazo de <u>48 (quarenta e oito) horas após a publicação do RESULTADO PARCIAL</u> de análise das Propostas de Preços e habilitação jurídica do certame.
- 11.3. A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:
- Para Secretaria Municipal de Educação de Sidrolândia/MS.
- Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº
- Nº. do Lote/Item Especificação do produto.
- Nome do Licitante
 - 11.3.1 As Amostras deverão ser entregues no prazo de <u>48 (quarenta e oito) horas após</u> <u>a publicação do RESULTADO PARCIAL</u> da Licitação no prédio do Paço Municipal, a Divisão de Licitação, sito a Rua São Paulo, 964 Centro Sidrolândia MS.
- 11.4. As embalagens serão abertas e analisadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 11.4.1. Atendimento ao solicitado no Edital, conforme especificações do Termo de Referência.
- 11.4.2. Os critérios de avaliação serão os seguintes: Aparência; cor; característica do produto; odor; sabor; consistência/textura; facilidade de preparo; embalagem com informações do produto. No mínimo 02 (dois) avaliadores emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final abaixo de 8 (oito) reprovará o produto ofertado;
- 11.5. O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.
- 11.6. Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.
- 11.7. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.
- 11.8. O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto a aceitabilidade da marca ofertada, devendo emitir parecer JUSTIFICANDO o porque sa Dispensa da apresentação.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 4 (quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, devendo ser enviada a proposta física junto com a documentação de habilitação, e ainda:
- 12.2. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 12.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 12.4. 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.
- 12.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

13. DOS RECURSOS

- 13.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 13.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 13.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 13.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 13.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida a origem, no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(es), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 15.5. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 16.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.
- 16.2. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 16.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor, e aceita pela Administração.

17. DO PREÇO

- 17.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.
- 17.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

18. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

- 20.1 O pagamento será no prazo de até **30 (trinta) dias** mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada da(s) Requisições/Autorizações de Fornecimento.
- 20.2 Juntamente com a Nota Fiscal a CONTRATADA deverá apresentar as seguintes Certidões:
 - 20.2.1 Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social CND **(INSS)**, mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
 - 20.2.2 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
 - 20.2.3 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)**, mediante Certificado de Regularidade do **FGTS**;
 - 19.2.4 A comprovação da **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho.

20.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 20.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
- 20.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 20.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 20.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 20.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 20.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 20.10. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.
- 20.11. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 20.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

I = (TX)		I
(6	/ 100)	I = 0,00016438
=	365	TX = Percentual da taxa anual = 6%

21. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 21.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 21.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 21.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 22.2. Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
- 22.3. apresentar documentação falsa;
- 22.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.6. não mantiver a proposta;
- 22.7. cometer fraude fiscal;
- 22.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 22.9. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 22.10. Licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.11. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante:
- 22.12. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 22.13. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.14. 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,
- 22.15. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 23.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **comissao.licitacao@sidrolandia.ms.gov.br**, por petição dirigida ou protocolada no endereço RUA SÃO PAULO, Nº 964, CENTRO, SIDROLÂNDIA-MS, Seção de Licitações.
- 23.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 23.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 23.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

interessado.

24. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. As despesas decorrentes das aquisições da presente licitação correrão a cargo das Secretarias, usuária da Ata de Registro de Preços, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas neste edital e ao que dispõe o artigo 62, da Lei Federal n°8.666/93 e alterações.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 25.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 25.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 25.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 25.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 25.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <u>www.licitacoese.com.br</u>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua São Paulo, Nº 964, Centro, Sidrolândia-MS, nos dias úteis, no horário das 07:00 horas às 13:00 horas (horário de



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

MS), mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFÊRENCIA;

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA:

ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO;

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII, DO ART. 7° DA CONSTITUIÇÃO

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO VIII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO SERVIDOR PUBLICO.

ANEXO X – MINUTA CONTRATO

ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE CADASTRO NO E-CJUR

ANEXO XII - DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO DO PREPOSTO

Sidrolândia, MS, -- de -- de 2022

MARISTELA DOS SANTOS F. STEFANELLO

Secretária Municipal de Educação



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Unidade requisitante

Secretaria Municipal de Educação

2.Objeto

Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender ao Programa de Merenda Escolar, através de Registro de Preço para o período de 12 meses.

Item	Produto	Descrição do item	UN	Qtd	Vr unit	Vr total
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,5 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	6.000	7,59	45.540,00
2	Abóbora Cabotiã	Abóbora tipo Cabotiã, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	4.000	5,21	20.840,00
3	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	7.500	10,55	79.125,00
4	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma, não contém glúten, embalagem contendo 500g , de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200	21,50	4.300,00
5	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	2.000	10,54	21.080,00
6	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve	UN	27.000	5,89	159.030,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matériasprimas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.				
7	Açúcar cristalizad o	cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg . O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	18.750	9,88	185.250,00
8	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	20.000	3,50	70.000,00
9	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	7.500	28,81	216.075,00
10	Amido de Milho em pó	Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1.000	6,72	6.720,00
11	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	68.513	21,90	1.500.434,70
12	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g , atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200	9,95	1.990,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/MIF: 03.501.574/0001-3	•			
13	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	33.750	4,50	151.875,00
14	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	18.750	5,15	96.562,50
15	Beterraba	Beterraba, tipo de mesa, de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	12.000	5,28	63.360,00
16	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	21.000	5,89	123.690,00
17	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	12.000	6,33	75.960,00
18	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	12.000	6,36	76.320,00
19	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de	PCT	6.000	6,18	37.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
20	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UM	15.000	5,93	88.950,00
21	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , SEM OVO E SEM LEITE	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UM	5.000	2,89	14.450,00
22	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000	9,51	38.040,00
23	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500	35,87	17.935,00
24	Canela em rama	Canela em rama, obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	380	17,03	6.471,40
25	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de	PCT	3.000	3,96	11.880,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		umidade. Embalada em plástico atóxico contendo 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
26	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	41.625	74,30	3.092.737,50
27	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	26.250	72,35	1.899.187,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

	1	CINFJ/IVIF: 03.501.574/0001-3		1	,	
28	Carne bovina patinho em ISCAS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	7.500	72,99	547.425,00
29	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	14.880	29,44	438.067,20
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	16.500	5,90	97.350,00
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g , de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	4.000	3,40	13.600,00
32	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou	KG	11.250	7,16	80.550,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CINFJ/MIF: 03.301.374/0001-3	•			
		rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
33	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	6.750	45,60	307.800,00
34	Chuchu	Chuchu, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	4.000	5,15	20.600,00
35	Coco ralado desidratad o sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, informação nutricional e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	2.000	17,50	35.000,00
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	2.000	5,94	11.880,00
37	Couve folha	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos; livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	10.000	3,28	32,800,00
38	Couve flor	Couve – flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000	9,14	36.560,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CINES/IVIE . 03.301.374/0001-3	,			
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN	240	57,50	13.800,00
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.100	4,65	5.115,00
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack com peso líquido 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	1.100	17,89	19.679,00
42	Doces cremoso sabores variados	Doce cremoso de frutas "tipo Schmier" (uva, morango e/ou abacaxi). Embalagem em pote plástico de 400g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.000	7,75	7.750,00
43	Ervilha em conserva	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	3,76	3.760,00
44	Ervilha	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Peso do produto de 2kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	31,24	31.240,00
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	7.500	17,93	134.475,00
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 340 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	8.000	2,95	23.600,00
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá oriunda da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo60mcg de ácido fólico e 1,5 mg de ferro	UN	5.000	6,84	34.200,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CINE 3/WIF. 03.30 1.37 4/000 1-3	•			
		na porção de 40g. Embalado em pacotes de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Embalada em pacote plástico de 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000	4,80	24.000,00
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. CONTÉM GLÚTEN. Pacote com 500 gramas.	PCT	1.000	5,72	5.720,00
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	11.250	5,95	66.937,50
51	Farinha de trigo pré mescla	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg , com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	675	144,00	97.200,00
52	Feijão Carioquinh a tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	21.000	11,92	250.320,00
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	7.500	10,30	77.250,00
54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g, com alto poder fermentativo que proporciona um rápido crescimento da massa, dando mais sabor e aroma aos pães, deixando-os fofinhos, macios e uniformes. Ideal para o preparo de pães, pizzas e massas salgadas e doces.	BAR RA	960	25,84	24.806,40
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, validade de no mínimo 12 meses. Peso de 10g . Contém glúten.	PCT	2.000	1,34	2.680,00
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalagem de 100g, atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	3.000	3,48	10.440,00
57	Filé de Frango, sassami	Corte de frango tipo sassami, desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas.	KG	22.500	26,35	592.875,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.				
58	Filé de Tilápia	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN	6.000	41,60	249.600,00
59	Folha de Louro	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	500	40,38	20.190,00
60	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	26.250	13,92	365.400,00
61	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores (morango, uva, abacaxi, framboesa). Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno, opaca, atóxico, com data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.000	1,61	1.610,00
62	Goiabada	Em barra, a base de goiaba, açúcar e outros aditivos permitidos pela legislação. Embalagem de 300g , fechada e íntegra, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	250	3,75	937,50



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/WIF. 03.301.374/0001-3	,			
63	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	25.000	2,88	72.000,00
64	Leite Condensa do	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g , com identificação do produto e prazo de validade.	UN	1.000	5,51	5.510,00
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	3,44	3.440,00
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de 1 Litro , livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LITR O	1.000	7,41	7.410,00
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	7.500	19,94	149.550,00
68	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	30.000	6,64	199.200,00
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	3.750	89,47	335.512,50
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado,	KG	18.750	7,56	141.750,00



PÁGINA:	
V66 -	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	15.000	5,04	75.600,00
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	10.000	4,96	49.600,00
73	Macarrão Padre Nosso	Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	5.000	4,64	23.200,00
74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.500	7,51	26.285,00
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	POTE	9.750	8,90	86.775,00
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG	13.000	2,47	32.110,00
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	8.000	8,97	71,760,00
78	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg . Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá	LATA	6.000	29,91	134,595,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.				
79	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr . Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). 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. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	6.000	3,95	23.700,00
80	Mussarela fatiada	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, fatiada, em plástico transparente, atóxico com peso de 2 kg.	UN	500	54,48	27.240,00
81	Mussarela peça	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, em plástico transparente, atóxico com peso de 5 kg.	PÇ	200	44,47	8.894,00
82	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. 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.	FR	22.500	12,82	288.450,00
83	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300	20,06	6.018,00
84	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CART ELA	11.250	15,25	171.562,50
85	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.	UN	30.000	2,42	72.600,00
86	Pão de forma	Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente	UN	300	7,92	2.376,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		e atóxico contendo 20 unidades cada, porção de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g				
87	Pão francês	Pão é um alimento obtido pela cocção de uma massa de consistência elástica, elaborada basicamente com farinha de cereal, água, sal/açúcar. Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.	UN	10.000	0,76	7.600,00
88	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	6.000	12,79	76.740,00
89	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700	4,51	3.157,00
90	Presunto fatiado cozido magro	O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	PÇ	100	29,90	2.990,00
91	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250	7,33	82.462,50
92	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	18.750	4,93	92.437,50
93	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	9.000	1,95	17.550,00
94	Salsicha embalage m a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas	PCT	9.750	53.11	517.822,50



PÁGINA:	
ACC-	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001-3				
		esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
95	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	5.000	3,55	17.750,00
96	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalada em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens, mofos, estufada, amassada ou com substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000	5,57	38.990,00
97	Suco Integral, concentra do, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	5.49	32.940,00
98	Suco Integral, concentra do, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	7,92	47.520,00
99	Suco Integral, concentra do, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	7,92	47.520,00
100	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	30.000	8,32	249.600,00



PÁGINA:	
۸66۰	

		CINFJ/MIF: 03.501.574/0001-3	•					
101	Vinagre de maçã	Vinagre de maçã. Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	2.500	5.30	13.250,00		
	ITENS COTA RESERVADA							
102	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	2.500	10,55	26.375,00		
103	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matériasprimas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN	9.000	5,89	53.010,00		
104	Açúcar cristalizad o	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg . O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.250	9,88	61.750,00		
105	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	2.500	28,81	72.025,00		
106	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	22.837	21,90	500.130,30		
107	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado	KG	11.250	4,50	50.625,00		



PÁGINA:	
ASS:	

		do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.				
108	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250	5,15	32.187,50
109	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	7.000	5,89	41.230,00
110	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UM	5.000	5,93	29.650,00
111	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do	PCT	13.875	74,30	1.030.912,50



PÁGINA:	
ASS:	

	1		1			
		produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.				
112	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	8.750	72,35	633.062,50
113	Carne bovina patinho em ISCAS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	2.500	72,99	182.475,00
114	Carne suína em	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem	KG	4.960	29,44	146.022,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

Farinha trigo especial Farinha 120 Farinha frigo pré mescla Feijão	special arinha de igo pré iescla	mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega. Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg, com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega. Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não	UN UN UN	3.750 225 7.000	5,95 144,00 11,92	22.312,50 32.400,00 83.440,00
116 Cenoura 117 Charque 118 Extrator tomate 119 Farinha trigor especial 120 Farinha	igo special arinha de igo pré	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega. Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg , com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.				
116 Cenoura 117 Charque 118 Extrato tomate Farinha trigo	igo	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90	UN	3.750	5,95	22.312,50
116 Cenoura 117 Charque		mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
115 Naciona 116 Cenoura	xtrato de omate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem tetrapak de 2 kg. Prazo de validade	UN	2.500	17,93	44.825,00
115 Naciona	harque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	2.250	45,60	102.600,00
116	enoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750	7,16	26.850,00
		Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	5.500	5,90	32.450,00
cubos	ubos	aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.				



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3				
		brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
122	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.500	10,30	25.750,00
123	Filé de Frango, sassami	Corte de frango tipo sassami, desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	KG	7.500	26,35	197.625,00
124	Filé de Tilápia	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN	2.000	41,60	83.200,00
125	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data	KG	8.750	13,92	121.800,00



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1			
		de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo				
126	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	2.500	19,94	49.850,00
127	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	10.000	6,64	66.400,00
128	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	1.250	89,47	111.837,50
129	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250	7,56	47.250,00
130	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g , com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	5.000	5,04	25.200,00
131	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g.	POTE	3.250	8,90	28.925,00



PÁGINA:	
ASS:	

		ONF3/WF. 03.301.374/0001-3	•			
		Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
132	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LATA	1.500	29,91	44.865,00
133	Óleo de soja	Oleo de soja refinado. 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.	FR	7.500	12,82	96.150,00
134	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CART ELA	3.750	15,25	57.187,50
135	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.	UN	10.000	2,42	24.200,00
136	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000	12,79	25.580,00
137	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750	7,33	27.487,50
138	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250	4,93	30.812,50
139	Salsicha embalage m a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da	PCT	3.250	53.11	172.607.50



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

		entrega.				
140	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	10.000	8,32	83.200,00

3. Justificativa

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação escolar visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 20013, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

Finalizamos o ano letivo de 2020 com 8.258, o ano de 2021 com 8.588 alunos e atualmente encerramos o 1º semestre de 2022 com 9.089 alunos dados esses colhidos através do sistema de monitoramento de vagas (em anexo). Em 2022 a previsão é encerrar o ano com 9.600 alunos. Já em 2023 a estimativa é cerca de 10.200 alunos com a criação da E.M. BENIGNO ESCOBAR, criação de mais duas escolas em tempo integral sendo E.M. DOMINGOS ALVES NANTES (121 alunos) e E.M. MONTEIRO LOBATO (176 alunos) e mais duas extensões sendo: Izabel Honorato e 10 de Maio.

Diante do exposto justificamos (em anexo) o pedido da equipe técnica, que é composta por duas nutricionistas da cozinha piloto ao qual são responsáveis pelo cardápio da merenda escolar, do porquê da solicitação de carnes tipo IQF para a confecção de merenda escolar diária.

Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

4. Classificação orçamentária

4.1 As despesas decorrentes da aquisição do objeto deste **TERMO**, correrão à conta do Programa de Trabalho do Orçamento da Prefeitura Municipal:



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

021001 – Secretaria de Educação Funcional Programática: 12.306.9002.2012 Manutenção do Programa de Alimentação Escolar				
Material de Consumo: 3.3.90.30.00	Fonte:0.1.01	Ficha:469		
Material de Consumo: 3.3.90.30.00	Fonte:0.1.15	Ficha:470		

4.2 E dotações que vierem a substituir no exercício seguinte.

5. Forma de entrega

5.1 Os itens serão transportados e entregues pela licitante vencedora conforme necessidade da SEME parceladamente por um período estimado de 12 (doze) meses, sendo a entrega, nos locais/endereços definidos por esta, quando do envio da requisição/autorização de fornecimento/empenho ou outro instrumento e cumpridos rigorosamente todas as obrigações, sob pena de rescisão contratual.

6. Prazo de entrega e Local de Entrega

- 6.1. A entrega dos materiais deverá ser feita, nos dias úteis, das 07:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, no seguinte endereço Rua Prefeito Jaime Ferreira Barbosa, nº 333, Centro, Sidrolândia/MS, após solicitação efetuada pela Secretaria de Educação a qual emitirá a devida autorização de fornecimento/empenho/requisição podendo ser entregue pessoalmente ou enviada ao e-mail informado na proposta, onde o prazo para entrega será de no máximo 05 (cinco) dias, que começará a contar no primeiro dia útil após o recebimento por parte do Fornecedor.
 - 6.1.1 A licitante Contratada obriga-se a fornecer os itens contratados, conforme o quantitativo e especificações descritas na Proposta, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição/refazimento, em até 48 (quarenta e oito) horas daqueles que não estejam em conformidade com as referidas especificações.

7. Pagamento

- 7.1 O pagamento será parcelado de acordo com o fornecimento, efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada dos seguintes documentos:
 - 7.1.1 Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social CND **(INSS)**, mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União:
 - 7.1.2 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
 - 7.1.3 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Municipais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
 - 7.1.4 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)**, mediante Certificado de Regularidade do **FGTS**;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

7.1.5 A comprovação da **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST – Tribunal Superior do Trabalho.

8. Vigência do contrato ou Ata de Registro

8.1 A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.

9. Indicação de fiscal de contrato

9.1 – Em atendimento ao art. 67 da Lei Federal 8.666/93 fica indicado para exercer a função de fiscal de contrato titular a Sr^a Aline Santiago Portaria nº1498.

10 - Obrigações da CONTRATANTE

- 10.1 Providenciar os pagamentos à CONTRATADA das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo setor competente
- 10.2 Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;
- 10.3 Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 10.4 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata
- 10.5 A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.
- 10.6 O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.
- 10.7 O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.
- 10.8 Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
- 10.9 Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
- 10.10 Emitir a autorização de compra;



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

11 - Obrigações da CONTRATADA

- 11.1 Entregar os produtos estabelecidos no edital e seus anexos e atender todos os pedidos durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;
- 11.2 Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.3 Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 11.4 Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
- 11.5 Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
- 11.6 Fornecer o objeto nas especificações estabelecidas e com a qualidade exigida em **até 05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento;
- 11.7 Pagar todos os tributos, despesas e custos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos fornecidos;
- 11.8 Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 11.9 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços;
- 11.10 Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital;

12. Exigência

12.1 DAS AMOSTRAS

- **12.1.1.** As amostras solicitadas pelo Departamento de Alimentação Escolar Municipal deverão ser apresentadas nas embalagens constantes no edital, até 48 (quarenta e oito horas) horas depois de declarada vencedora na fase de análise das Propostas de Preços e habilitação jurídica do certame.
- **12.1.2.** A amostra deverá vir etiquetada com os seguintes dados:
- Para Secretaria Municipal de Educação de Sidrolândia/MS.
- Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº
- Nº. do Lote/Item Especificação do produto.
- Nome do Licitante



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

12.1.3 Relação dos itens de amostra

Item	Descrição do item	UN
6	ACHOCOLATADO EM PÓ – PCT C/ 400 G- Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN
10	AMIDO DE MILHO EM PÓ 500 G - Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
11	ARROZ TIPO 1 AGULINHA – PCT C/5 KG - Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PCT 500 G - Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g , atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT
16	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr , tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
17	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
18	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT
19	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos.	PCT



PÁGINA:
ASS:

	Ţ	
	Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva pacote com 400g . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
21	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UN
26	CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO CONGELADO (IQF) Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
27	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGEL. PCT - Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
28	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA IQF - Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg . Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	CNF3/NF: 03.301.374/0001-31	
	reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	
29	Carne suína em cubos Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
33	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG
52	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
53	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG
58	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN
66	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de 1 Litro , livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LITRO
67	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g , devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
69	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	CINFJ/MIT: 03.301.374/0001-31	
	sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	
80	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, fatiada, em plástico transparente, atóxico com peso de 2 kg.	UN
81	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, em plástico transparente, atóxico com peso de 5 kg.	PÇ
90	PRESUNTO FATIADO COZIDO MAGRO, O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	PÇ
94	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT
97	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
98	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
99	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml , plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN
	ITENS COTA RESERVADA	
103	ACHOCOLATADO EM PÓ – PCT C/ 400 G- Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN
106	ARROZ TIPO 1 AGULINHA – PCT C/5 KG - Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos,	UN



PÁGINA:	
ASS:	

	parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
109	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
111	CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDO CONGELADO (IQF) Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen — Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de — 40 — C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
112	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGEL. PCT - Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg , selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT
113	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA IQF - Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg . Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico	UN



PÁGINA:
ASS:

	CNF3/MF: 03.501.574/0001-51	
	transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões. Carne suína em cubos Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo	
114	método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG
117	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg . No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG
121	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN
122	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG
124	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN
126	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g , devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN
128	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	UN



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

	na unidade requisitante	
139	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT

- **12.2.** As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:
 - **12.2.1.** Atendimento ao solicitado no Edital, conforme especificações do Termo de Referência.
 - **12.2.2.** Os critérios de avaliação serão os seguintes: Aparência; cor; característica do produto; odor; sabor; consistência/textura; facilidade de preparo; embalagem com informações do produto. No mínimo 02 (dois) avaliadores emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final abaixo de 8(oito) reprovará o produto ofertado;
- **12.3.** O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.
- **12.4.** Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.
- 12.5. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.
- **12.6.** O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto a aceitabilidade da marca ofertada.

12.7 Da comissão técnica:

NOME	CARGO	MATRÍCULA
Aline Santiago	Nutricionista CRN3 28215	11801
Roberta Amaro da Silva	Nutricionista CRN3 33241	15133
Maria Aparecida Inajossa	Auxiliar de serviços gerais	1229



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO II PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO Nº 3965/2022

1	MODELO DE PROPOSTA
CNPJ:	
Endereço:	
Cidade	/ Estado:
Fone:	/ E-mail:
À Equipe de Pregão:	
Edital do Pregão eletrônico SRP Nº. 48/20	22

Senhor Pregoeiro, nossa proposta para cumprir o Objeto desta licitação nos termos estabelecidos no Edital e seus anexos é a seguinte:

Item	Produto	Descrição do item	UN	Qtd	Vr unit	Vr total
1	Abacaxi	Abacaxi tipo pérola, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,5 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	6.000		
2	Abóbora Cabotiã	Abóbora tipo Cabotiã, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	4.000		
3	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	7.500		
4	Açafrão em pó	Açafrão da terra ou cúrcuma, não contém glúten, embalagem contendo 500g , de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200		
5	Acelga	Acelga, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho,	MAÇ O	2.000		



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
		deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.			
6	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matériasprimas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN	27.000	
7	Açúcar cristalizad o	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg . O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	18.750	
8	Alface Crespa	Alface, tipo crespa, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	20.000	
9	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	7.500	
10	Amido de Milho em pó	Amido de milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa e isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1.000	
11	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	68.513	



PÁGINA:	
ASS -	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
12	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500g , atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200	
13	Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	33.750	
14	Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	18.750	
15	Beterraba	Beterraba, tipo de mesa, de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	12.000	
16	Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	21.000	
17	Biscoito Rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade. Crocante e com sabor e cheiro agradável. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante - embalagem de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	12.000	
18	Biscoito Rosquinha sabor leite	Biscoito rosquinha, sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, leite, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400g	PCT	12.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
19	Biscoito Salgado integral	Biscoito tipo Salgado Integral, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.000	
20	Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UM	15.000	
21	Biscoito tipo cookies SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , SEM OVO E SEM LEITE	Biscoito tipo cookies, contendo farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho) integral, fécula de mandioca, extrato de soja, matodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas. Embalagem de 120g a 150g. Sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo.	UM	5.000	
22	Brócolis Japonês	Brócolis, tipo Japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	UN	4.000	
23	Canela em pó	Canela em pó, fina e homogênea, de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500	
24	Canela em rama	Canela em rama, obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro, com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem primaria plástico atóxico e lacrado, contendo 500g . O produto deverá apresentar validade	PCT	380	



PÁGINA:	
ASS:	

			1		
		mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
25	Canjica de Milho Amarela	Canjica de milho amarelo, tipo um, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalada em plástico atóxico contendo 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	3.000	
26	Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	41.625	
27	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente	PCT	26.250	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/MIF: 03.501.574/0001-3	1		
		podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.			
28	Carne bovina patinho em ISCAS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	7.500	
29	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	14.880	
30	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	16.500	
31	Cebolinha	Cebolinha, em maço de 500g , de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	4.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
32	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250	
33	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	6.750	
34	Chuchu	Chuchu, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	4.000	
35	Coco ralado desidratad o sem açúcar	Coco Ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem de 500g. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, informação nutricional e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	2.000	
36	Colorau	Colorau: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	2.000	
37	Couve folha	Couve folha de primeira qualidade, in natura, tamanho coloração - com folhas integras, livres de fungos; livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	10.000	
38	Couve flor	Couve – flor, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 1,2 kg, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e	UN	4.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
		resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.			
39	Cravo da índia	Cravo da índia obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega. Embalagem plástica, transparente, atóxica com peso de 500g.	UN	240	
40	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.100	
41	Creme de leite	Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack com peso líquido 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	1.100	
42	Doces cremoso sabores variados	Doce cremoso de frutas "tipo Schmier" (uva, morango e/ou abacaxi). Embalagem em pote plástico de 400g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	1.000	
43	Ervilha em conserva	Ervilha em embalagem preferencialmente tetrapak, com peso liquido drenado de aproximadamente 200 gramas, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	
44	Ervilha	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). Peso do produto de 2kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	
45	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	7.500	
46	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes.	UN	8.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINI-3/IVII . 03.301.374/0001-3	•		
		Embalagem: tetrapak de 340 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.			
47	Farinha de fubá	Farinha de fubá oriunda da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo60mcg de ácido fólico e 1,5 mg de ferro na porção de 40g. Embalado em pacotes de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000	
48	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Embalada em pacote plástico de 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	5.000	
49	Farinha de trigo rosca	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. CONTÉM GLÚTEN. Pacote com 500 gramas.	PCT	1.000	
50	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	11.250	
51	Farinha de trigo pré mescla	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg , com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	675	
52	Feijão Carioquinh a tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	21.000	
53	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	7.500	
54	Fermento biológico fresco	Fermento biológico fresco 500g, com alto poder fermentativo que proporciona um rápido crescimento da massa, dando mais sabor e aroma aos pães, deixando-os fofinhos, macios e uniformes. Ideal para o preparo de pães, pizzas e massas salgadas e doces.	BAR RA	960	
55	Fermento Biológico seco	Fermento Biológico Seco, instantâneo, (Saccharomyces cerevisiae meyen) emulsificante monoestearato de sorbitana, validade de no mínimo 12 meses. Peso de 10g . Contém glúten.	PCT	2.000	
56	Fermento Químico em pó	Fermento químico, em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalagem de 100g , atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca,	UN	3.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3			
		número do lote, procedência, composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
57	Filé de Frango, sassami	Corte de frango tipo sassami, desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	KG	22.500	
58	Filé de Tilápia	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN	6.000	
59	Folha de Louro	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	500	
60	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg , O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	26.250	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/WIF. 03.301.374/0001-3	•		
61	Gelatina em pó sabores	Gelatina diversos sabores (morango, uva, abacaxi, framboesa). Fonte de vitaminas A, C, E e Ferro. Em embalagem de 1 kg de polietileno, opaca, atóxico, com data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	PCT	1.000	
62	Goiabada	Em barra, a base de goiaba, açúcar e outros aditivos permitidos pela legislação. Embalagem de 300g, fechada e íntegra, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	250	
63	Laranja	Laranja, tipo pêra, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	25.000	
64	Leite Condensa do	Leite Condensado, tradicional, embalagem 395g , com identificação do produto e prazo de validade.	UN	1.000	
65	Leite de coco	Leite de Coco, tradicional, embalagem contendo 200 ml , com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	1.000	
66	Leite de Soja	Leite de Soja, embalagem tetra Pack de 1 Litro , livre de lactose, fonte de cálcio, baixo teor de gorduras. Composto de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, zinco e ácido fólico. Validade mínima de 06 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LITR O	1.000	
67	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	7.500	
68	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	30.000	
69	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo ,	PCT	3.750,	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
		em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
70	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	18.750	
71	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	15.000	
72	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	10.000	
73	Macarrão Padre Nosso	Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	5.000	
74	Mamão formosa	Mamão, tipo Formosa, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.500	
75	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	POTE	9.750	
76	Melancia	Melancia peso de 06 a 10 kg, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	KG	13.000	



PÁGINA:	
V66 -	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3			
77	Melão Amarelo	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	8.000	
78	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LATA	6.000	
79	Milho verde em Conserva	Milho verde: em embalagem tetra pack, com peso líquido drenado de aproximadamente 200gr . Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). 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. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	6.000	
80	Mussarela fatiada	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, fatiada, em plástico transparente, atóxico com peso de 2 kg.	UN	500	
81	Mussarela peça	Queijo, tipo mussarela, de boa procedência, sem apresentar mofo ou inconformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalado a vácuo, em plástico transparente, atóxico com peso de 5 kg.	PÇ	200	
82	Óleo de soja	Óleo de soja refinado. 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.	FR	22.500	
83	Orégano	Orégano, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, transparente, atóxica de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300	
84	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CART ELA	11.250	
85	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio.	UN	30.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINFJ/MIF: 03.301.374/0001-3	•		
		Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.			
86	Pão de forma	Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico contendo 20 unidades cada, porção de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g	UN	300	
87	Pão francês	Pão é um alimento obtido pela cocção de uma massa de consistência elástica, elaborada basicamente com farinha de cereal, água, sal/açúcar. Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.	UN	10.000	
88	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	6.000	
89	Pipoca	Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700	
90	Presunto fatiado cozido magro	O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	PÇ	100	
91	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	11.250	
92	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	18.750	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001-3	•		
93	Sal refinado	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01 kg , com identificação do produto e prazo de validade, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	9.000	
94	Salsicha embalage m a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	9.750	
95	Salsinha	Salsinha, em maço de 500g, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	MAÇ O	5.000	
96	Sardinha em óleo	Sardinhas em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalada em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens, mofos, estufada, amassada ou com substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	7.000	
97	Suco Integral, concentra do, sabor caju	Suco concentrado, sabor caju - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	
98	Suco Integral, concentra do, sabor goiaba	Suco concentrado, sabor goiaba - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	
99	Suco Integral, concentra do, sabor uva	Suco concentrado, sabor uva - Preparado líquido para refresco, aroma natural da fruta, suco concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas. Diluição: para cada parte de suco a adição de água fica a critério do usuário. Envasado em garrafas de 500 ml, plásticas e atóxicas, com conservação fora de refrigeração. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UN	6.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CINF3/IVIF: 03.301.374/0001-3			
100	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	30.000	
101	Vinagre de maçã	Vinagre de maçã. Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	2.500	
		ITENS COTA RESER	VAD	A	
102	Abobrinha tipo brasileira	Abóbora do tipo menina brasileira, de primeira qualidade, in natura, verde, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	2.500	
103	Achocolat ado em pó	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matériasprimas selecionadas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Acondicionado em pacotes, potes plásticos ou latas de no mínimo 400g, deve 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.	UN	9.000	
104	Açúcar cristalizad o	Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2kg . O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.250	
105	Alho graúdo	Alho graúdo, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto.	KG	2.500	
106	Arroz tipo 1 Agulhinha	Arroz agulhinha, beneficiado, longo fino, tipo 1, polido à água, sem impurezas, 100% natural, não precisa escolher nem lavar. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes do peso antes da cocção. Deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento, isentos de insetos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, transparente, atóxica, de 5	UN	22.837	



PÁGINA:	
ASS:	

	kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
Banana nanica	Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto	KG	11.250		
Batata Inglesa	Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250		
Biscoito Doce Maisena	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir	UN	7.000		
Biscoito Salgado, tipo cream cracker	Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade	UM	5.000		
Carne bovina músculo MOÍDA congelada (IQF)	Com teor máximo de 10% de gordura e ou/ sebo e 3% de água, limpa, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes de 2kg devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e	PCT	13.875		
	Biscoito Doce Maisena Biscoito Salgado, tipo cream cracker Carne bovina músculo MOÍDA congelada	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Batata Inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, adora, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote com 400g. O	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou deenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal açúcar inventido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade minima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Biscoito Salgado, tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lot. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pacote c	(seis) meses a patrir da data de entrega na unidade requisitante. Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Biscoito doce tipo maisema, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina be), açuicar, gordura vegetal açúcar invertido e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve estar em pacotes Impermeáveis, lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, aterada se materia de vertega na unidade requisitante. Carne bovina músculo de competar a validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Banana, tipo nanica, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigieração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser a condicionado em embalagem apropriada. Batata inglesa de primeira qualidade in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e residuos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças e brotos. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Biscolito ode tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de tirgo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b/), açúcar, gordura vegetal a quicar invertido e sal. O biscolto deverá ser fabricado a partir de materias primas limpas. Será rejetado biscolto a mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar-se quebradiço. A embalagem primaria deve ser em caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Biscolito Salgado, tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem. A embalagem secundária caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacrada. Embalagem secundária caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacrada. Embalagem per primariar pacotes com com pere para de superidades mínima de 06 (s



PÁGINA:

ASS:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

		CINF3/IVIF: 03.501.574/0001-3	•		
		armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.			
112	Carne bovina patinho em cubos CUBOS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em cubos de tamanho 3x3x3cm com tolerância de 34% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura. O corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosas) e excesso de gorduras. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; aspecto firme, duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Congelada pelo método IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento rápido individual) a temperatura mínima de – 40 – C. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grande quantidade, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primária plástico transparente de 2kg, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.	PCT	8.750	
113	Carne bovina patinho em ISCAS congelada (IQF)	Carne bovina cortada em iscas de tamanho 4x0,5x0,5cm com tolerância de 10% para mais ou para menos, com teor máximo de 7% de gordura o corte da carne deverá apresentar-se limpo, sem cartilagem, sem aponeuroses (membrana fibrosas) e excesso de gorduras pacote com 2kg. Cor vermelho intenso, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; aspecto firme duro como pedra, não amolecido e nem pegajoso. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades, produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso liquido,	PCT	2.500	



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31						
		número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, afim de validar as características, bom como suas dimensões.				
114	Carne suína em cubos	Origem: suína; corte: pernil em cubos; requisito: congelado pelo método sem cartilagem, sem aponeuroses (membranas fibrosa) e excesso de gorduras; cor: entre rosada e avermelhada; identificação: conter dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, número de lote, informação nutricional, peso líquido, com carimbo de inspeção do órgão regulador (SIF, SIE e SIM); Dados complementares: informações complementares sobre embalagem, exigências e demais condições, conforme especificações contidas no Termo de Referência.	KG	4.960		
115	Cebola Nacional	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de brotos, sujidades, parasitas e larvas, Peso e tamanho padrão médio.	KG	5.500		
116	Cenoura	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750		
117	Charque	Charque: carne de charque tipo dianteira de 1° qualidade, embalado à vácuo com validade, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo e número do lote.	KG	2.250		
118	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem tetrapak de 2 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	2.500		
119	Farinha de trigo especial	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa parasita. Não Podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à	UN	3.750		



PÁGINA:	
ASS:	

	CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31							
		legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg . Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.						
120	Farinha de trigo pré mescla	Farinha Pré-Mistura para pão francês, em sacas de 25 Kg , com validade de no mínimo de 90 dias à partir da data de entrega.	UN	225				
121	Feijão Carioquinh a tipo	Feijão tipo carioquinha de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	7.000				
122	Feijão preto tipo	Feijão, tipo preto, de primeira qualidade, não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos e sem brilho brotando; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalado em pacote plástico, atóxico, de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.500				
123	Filé de Frango, sassami	Corte de frango tipo sassami, desossado firme e congelado, ausência de partículas gelo, não amolecida e nem pegajosa e sem gordura aparente. Cor amarelo rosado, sem escurecimento e manchas esverdeadas. Ausência de odor desagradável. Será solicitado que sejam entregues tanto na fase de amostras como na entrega em grandes quantidades produtos congelados com aspecto duro como pedra, haja vista que as carnes devem ser adquiridas sob congelamento. Pacotes devem ser acondicionados em embalagem primaria plástico transparente, selada, resistente, não violada e atóxica; embalagem secundária de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, número do lote, data de validade, informação nutricional, peso líquido, número de registro no órgão competente podendo ser MAPA e AGRO ou SIM com carimbo de inspeção do órgão regulador, sendo eles SIF, SIE ou SIM e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.	KG	7.500				
124	Filé de Tilápia	Filé de Tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro espinhas ou escamas. In natura, congelado em pacotes de 800gr com validade de 12 meses e temperatura de conservação de no mínimo menos com pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. O produto deverá ser isento de substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o número de registro no órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas unidades escolares de acordo com o requerimento da secretaria de educação e nas datas agendadas.	UN	2.000				



PÁGINA:	
ASS:	

125	Frango pedaços (coxa e sobrecoxa)	Frango em pedaços de coxa e sobrecoxa, sem adição de sal e/ou outros temperos. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg, O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo	KG	8.750	
126	Leite em Pó	Leite em pó integral instantâneo embalagem com 400g, devendo conter descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Ingredientes: Leite integral, fonte de vitaminas (C, A e D), ferro, zinco e cálcio. Não contém glúten e não contém adição de açucares. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	UN	2.500	
127	Leite Pasteuriza do, integral	Leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, UHT (Ultra High Temperature) é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C, embalagem individual tetra Pack com tampa, contendo 01 (um) litro, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção no SIF. Composição: leite de vaca, estabilizante e citrato de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITR O	10.000	
128	Linguiça mista	LINGUIÇA (MISTA); congelada, de primeira qualidade, sem pimenta, preparada com carne mista, com no máximo 10% de gordura, com odor, sabor e cor característico, com aspecto normal, firme, sem partes duras e nervaturas, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada a vácuo, em embalagem apropriada de 5 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	1.250	
129	Maçã	Maçã vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento. Unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250	
130	Macarrão Espaguete	Macarrão tipo espaguete, com ovos, embalagem contendo 500g , com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante,	UN	5.000	



PÁGINA:	
ASS:	

		CNPJ/MF: 03.501.574/0001-3	1		
		data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.			
131	Margarina vegetal com sal	Margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans. Deve conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	POTE	3.250	
132	Milho verde em Conserva	Milho verde em conserva, enlatado, com peso de 2kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, corrosões internas, amassamentos, vazamentos). A lata deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 12 meses e fabricação de até 90 dias da entrega.	LATA	1.500	
133	Óleo de soja	Oleo de soja refinado. 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.	FR	7.500	
134	Ovo de galinha	Ovos de galinha de cor branca, médio, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo sem rachaduras. Validade mínima de 15 dias. Embalagem plástica com 30 (trinta) unidades.	CART ELA	3.750	
135	Pão de cachorro quente	Massa leve, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo integral em pó, sal, glúten de trigo, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Peso: 50g aproximadamente CADA unidade.	UN	10.000	
136	Pera Argentina	Pera Argentina, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000	
137	Repolho roxo	Repolho roxo, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3.750	



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

138	Repolho Verde	Repolho verde, de primeira qualidade, in natura, e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas. Livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	6.250	
139	Salsicha embalage m a vácuo	Salsicha Tipo Hot Dog pacote de 3kg bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	3.250	
140	Tomate salada	Tomate, tipo rasteiro/salada, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, mofos e resíduos de fertilizantes. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado do sol ou por refrigeração, com manchas ou rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. O produto deve ser acondicionado em embalagem apropriada.	KG	10.000	

Declaramos que nos valores acima registrados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o objeto ofertado, tais como fretes, impostos, taxas, contribuições e demais encargos relacionados no instrumento convocatório. Declaramos ainda que, concordamos com todos os termos do Edital do Pregão Eletrônico SRP nº 48/2022 e seus Anexos.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

oo (sessenta) dias.			Sidrolândia-MS, _	de	de 2022.
NOME:					
RG:	/SSP/	/CPF:_			
Cargo na Empresa:					
Carimbo do CNPJ					



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO III DO PREGÃO - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

				credenciamos		
n.º			e CPF n.º	, portador(a) da 	d Octubia d	. a
participa SRP, s	ar da licitação ob o n.º xxx/	instaurad 2022, na	la pelas Secretar	ias, na modalidad PRESENTANTE L	e de Pregâ	ão Eletrônico itorgando-lhe
			/000 erentes ao certan	, bem como	formular	propostas e
Licitante	e com sede no	município	de	/MS.		
Licitante	e com sede fo	ra do mun	cípio de	/MS.		
				de		
de 2022	2.					
		^ asin stu	mo do (o) divisorato	(a) da ampresa		
		Assinatu	ra do(s) dirigente	(s) da empresa		
		Noi	me do dirigente da	a empresa		

(OBS: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ VIR FORA DOS ENVELOPES E A LICITANTE DEVERÁ MARCAR SE A EMPRESA POSSUI SEDE OU NÃO NO MUNICÍPIO DE SIDROLÂNDIA-MS)



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO IV DO PREGÃO – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

para fins de participação n SRP n° 48/2022, cumprir p	o procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico enamente todos os requisitos de habilitação, nos termos do artigo
Local, de	de 2022.
	, declara à prefeitura de Sidrolândia-No no procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrôn ir plenamente todos os requisitos de habilitação, nos termos do art 10.520/2002, estando ciente da responsabilidade administrativa, o de 2022. de 2022. Assinatura do representante legal
	Assinatura do representante legal

(OBS: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ VIR FORA DOS ENVELOPES)



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO V

DO PREGÃO - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII, DO ART. 7° DA CONSTITUIÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

Declaramos junto à PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA-MS, referente ao edital do Pregão Eletrônico SRP n.º 48/2022, que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99).

Local,	de	de 2022.
		Assinatura e carimbo
		(representante legal)

OBSERVAÇÕES: EMITIR EM PAPEL QUE IDENTIFIQUE A LICITANTE.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO VI DO PREGÃO – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

Declaram	ios, sob as	penalidades	cabiveis, a	inexistencia d	ie ratos que i	mpeça a
esa de pa	rticipar de l	icitações pú	úblicas, e co	mpromete-se	informar a	qualquer
as penas	da Lei, a	existência	de fatos s	upervenientes	impeditivos	da sua
a forma d	eterminada	no § 2º, do	art. 32 da Le	ei Federal nº 8	3.666/93.	
		MS,		/	'	
	Assinatura	do represer	ntante legal	da empresa		
NOME:						
	RAZ	ZÃO SOCIA	L DA EMPR	ESA		
	esa de pa as penas a forma d	esa de participar de la as penas da Lei, a la forma determinada Assinatura NOME:	esa de participar de licitações púas penas da Lei, a existência la forma determinada no § 2º, do	esa de participar de licitações públicas, e co as penas da Lei, a existência de fatos si a forma determinada no § 2º, do art. 32 da Lei 	esa de participar de licitações públicas, e compromete-se as penas da Lei, a existência de fatos supervenientes a forma determinada no § 2º, do art. 32 da Lei Federal nº 8	NOME:

Nº DO CNPJ/MF DA EMPRESA



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO VII DO PREGÃO - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

		 			<u></u>					(ı	razã	o s	ocia	I),	pesso	oa			
	•	do, insc		no Cr		sob o	nº _											(infor	_
0		numero)		do			CNI	J),			cor		10	S	ede			. à
						/			-		. 4 -1:	,	N			'		Munic	
Cr(a)				-		(end			oor i	ntern	neaid			٠,	•				_
Sr(a)	n ^o									inforr	mar)	(n		;), III	scrito no)(a)	RG		nº
0	11,				/inf	orma	r) d	oclar	,		,	vido	e e fin	c		ae r			
em re	eferên	cia ao	Fdi	tal d	_ `		, .												
		a foi ela																	
		todo o																	
qualqı		outro		artici				encia		ou		le	fat		des			licita	
			•		•		•												•
		ida qu			-													utida	ou
influer	nciada	por	qua	lquer	ou	ıtro	part	icipa	nte	pote	encia	al c	ou	de	fato	d	a	licita	ção.
_					_	• ,													<i>.</i>
		forma,						•	•	•			•			•			
	cisao (de qual	quer		•	ticipai	nte p	ooten	ıcıaı	ou a		o da	licita	aça	o, qua	anto	ap		•
ou				r	não						da							mes	ma.
Por fir	n dec	lara est	ar n	lanam	nanta	cion.	ta da	n tan	r 🗕 d	a evt	one?	ട്റ പ്	aeta	dac	larac	ã۸	וח ב	ם אם	tâm
		res e ir	•												_		•		
prazo		edital		-									•		-			•	
p. 55		.		9.0		p 3					•	μ.σ	¥	-	0.00	-			
									(m	unicí	pio)	- (L	JF),	(dia) de	(mê	s) (de (a	no).
									`		. ,	,	,	•	,	•	,	`	,
			_		/*0=3	š	اماء												
			(CNPJ	(1828	ão so	ciai)												
			(ノロコロリ						_									



PÁGINA:
ASS:

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO VIII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 48/2022 PROCESSO n° 3965/2022

1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDICAÇÃO.
Aos dias do mês de do ano de dois mil e vinte e um, O MUNICIPIO DE SIDROLÂNDIA-MS, com sede na RUA São Paulo, Nº 964, Bairro: Centro, CEP: 79.170-000, CNPJ nº 03.501.574/0001-31, neste ato representado pela PREFEITA MUNICIPAL, Sra. Vanda Cristina Camilo, portador(a) da Carteira de Identidade RG n.º 1920193 SSP/MS e CPF n.º 638.072.381-15, residente e domiciliado na Rua Distrito Federal nº 64, Centro, SIDROLÂNDIA-MS - MS, doravante denominada Contratante, no uso de suas atribuições legais, resolve, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, Decretos nº 7.892/2013 e nº 3.555/2000, em face da Licitação Pregão Eletrônico nº xxx/2022, modalidade pregão, forma eletrônico – SRP, registrar os preços da empresa segundo as seguintes cláusulas e condições:
1. DO OBJETO:
1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDICAÇÃO, pelo período de 12 (doze) meses após a publicação do extrato da ata na imprensa oficial, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, os quais passam a fazer parte do presente processo licitatório. 1.2. As quantidades constantes do Termo de Referência (Anexo I) são estimativas de consumo, não se obrigando a Administração à aquisição total. 2. DA EMPRESA REGISTRADA: 2.1 Empresa Adjudicatária:, CNPJ nº, com sede no,
2.1 Empresa Adjudicatária:, CNPJ nº, com sede no, telefone nº, fax nº, representada por seu, Senhor, RG nº, CPF nº
2.2 A empresa acima citada indica como PREPOSTO o(a) Sr(a), CPF, Endereço , e-mail, Telefone
,
Ata de Registro de Preços.
3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
3.1 Os Órgãos Gerenciadores da ata de registro de preços serão as Secretarias Municipais,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

4. DOS PREÇOS REGISTRADOS:

constam da	o, as quantidades e as espe proposta da empresa adjudide de R\$ (,		•
Item	Especificação	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

5. DA ASSINATURA DO TERMO DO CONTRATO E DO PEDIDO DE ENTREGA DOS MATERIAIS:

- 5.1. Após a assinatura desta Ata de Registro de Preços, se houver necessidade do fornecimento imediato, as Secretarias convocaram a empresa cujo preço foi registrado.
- 5.2 As Secretarias farão a solicitação para a entrega do objeto mediante emissão de pedido de entrega, cujo conteúdo deverá estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2022.
- 5.3 A empresa adjudicatária deverá acusar o recebimento da solicitação, no prazo máximo de 24 horas.
- 5.4 A empresa adjudicatária fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.
- 5.5 Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os produtos, conforme especificações e condições contidas no Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2022 e em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do edital.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO ORGÃO GERENCIADOR:

- 6.1. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, da empresa registrada, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo aos quantitativos definidos no Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2022.
- 6.2. Notificar a contratada quanto ao pedido de entrega, mediante o seu envio por meio de email a ser repassado ou retirado pessoalmente pela contratada.
- 6.3. Notificar a contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.
- 6.4. Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados Rua São Paulo, 964 Centro Fone (67) 3272-7400 CEP 79.170-000 Sidrolândia MS



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

permanecem compatíveis com os praticados.

6.5. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais negociações dos preços registrados e à aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO DETENTOR:

- 7.1. Garantir que os atos relativos ao registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente.
- 7.2. Manifestar, junto ao órgão gerenciador, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório.
- 7.3. Tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições.
- 7.4. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 7.5. Pagamento das faturas dos fornecedores provenientes da execução do objeto desta ata, quando desta fizerem uso na forma da lei.
- 7.6. Proporcionar à **CONTRATADA** as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente o **CONTRATO**.
- 7.7. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a **CONTRATADA**.
- 7.8. Prestar todas as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto do **CONTRATO**, que sejam solicitados pela **CONTRATADA**.
- 7.9. Rejeitar os serviços que não estejam de acordo com o determinado no objeto do **CONTRATO**, por terceiros sem autorização.
- 7.10. Notificar a **CONTRATADA**, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.
- 7.11. Fiscalizar a execução do objeto do **CONTRATO**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou de sua suspensão.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

8. DAS OBRIGAÇÕES DOS BENEFICIÁRIOS (FORNECEDORES) DA ATA:

- 8.1. Assinar esta ata, no prazo determinado.
- 8.2. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas.
- 8.3. Manter atualizados os dados da empresa e de seus representantes, tais como: endereços, telefones, fax, e-mail, entre outros.
- 8.4. Prestar os serviços em cima dos quantitativos licitados acrescidos em até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no § 1º. do art. 65º, da Lei n. 8.666/93 e alterações, sob pena das sanções cabíveis.
- 8.5. Assumir a responsabilidade por quaisquer danos que venham a ocorrer a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua demora ou da sua omissão na execução do objeto deste **CONTRATO**.
- 8.6. Executar o objeto deste **CONTRATO**, somente mediante autorizações escritas fornecidas pela **CONTRATANTE**.
- 8.7. Cumprir com todos os prazos e condições estabelecidos neste **CONTRATO**.
- 8.8. Assumir, com exclusividade todos encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste **CONTRATO**, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.
- 8.9. Cumprir todas as Leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
- 8.10. Não transferir ou ceder, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes deste **CONTRATO**, ou títulos de créditos emitidos e sem aceite, como garantia, fiança, ou outra forma qualquer de ônus, sem anuência prévia e expressa da **CONTRATANTE**, sob pena de rescisão unilateral do **CONTRATO**.
- 8.11. Responsabilizar-se pelos ônus de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como obrigar-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas ao cumprimento do presente **CONTRATO**;
- 8.12. Instruir o fornecimento do objeto do **CONTRATO**, com a nota fiscal correspondente, juntando cópia da solicitação do produto e do comprovante do respectivo recebimento.



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- 8.13. Manter, durante a vigência deste CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório e pregão supramencionados.
- 8.14. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da licitante.

9. DO PAGAMENTO:

- 9.1. O pagamento será parcelado de acordo com o fornecimento, efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada do relatório dos serviços prestados e dos seguintes documentos:
 - 9.1.1 Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social CND **(INSS)**, mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União:
 - 9.1.2 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
 - 9.1.3 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
 - 9.1.4 A comprovação da **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST Tribunal Superior do Trabalho.

10. DA REVOGAÇÃO DA ATA E CANCELAMENTO DO REGISTRO:

- 10.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preço;
 - 10.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 10.1.3. Sofrer sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.
- 10.2. O cancelamento de registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.1, será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

defesa.

11. DA VIGÊNCIA:

11.1 A vigência desta Ata de Registro de Preços é de doze meses, contado da publicação do extrato.

12. DAS PENALIDADES:

12.1 A contratada ficará sujeita, nos casos de atraso injustificado no fornecimento, inexecução total ou parcial do contrato a ser firmado, às sanções previstas na Lei nº 10.520/2002, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações penais, na forma descrita no Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2022.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 13.1. O registro de preços objeto desta ata e a sua assinatura pelas partes não geram a obrigação de solicitar o fornecimento que deles poderá advir independentemente de estimativa de consumo indicada no Edital de Pregão Eletrônico nº xxx/2022.
- 13.2. A empresa signatária desta ata, cujo preço é registrado, declara estar ciente de suas obrigações nos termos do Edital de Pregão Eletrônico nº xxx/2022 e da sua proposta, que passam a fazer parte da presente ata e a reger as relações entre as partes, para todos os fins.
- 13.3. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do procedimento licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador nos termos do art. 22 do Decreto nº 7.892/2013.
- 13.4. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior 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 para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 13.5. O quantitativo decorrente das adesões a ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgão participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 13.6. As demais condições estão consignadas nos seguintes documentos, que são parte desta ata, independentemente de transcrição:
 - 13.6.1. Edital de Pregão Eletrônico nº 48/2022;



PÁGINA:	
ASS:	

- 13.6.2. Termo de Referência, correspondente ao Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 48/2022;
- 13.6.3. Proposta da empresa registrada, ajustada ao último lance do pregão.
- **14. DO FORO:** O foro da Cidade de Sidrolândia-MS, é o competente para solucionar conflitos de interesse entre e da empresa adjudicatária, relativos à presente ata e aos contratos dela advindos.
- **15. DA PUBLICIDADE:** O extrato da presente Ata de Registro de Preços será publicado no órgão da Imprensa Oficial conforme o disposto no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/1993.E por estarem assim, justas e acordadas, as partes assinam à presente ata em três vias de igual teor e forma para todos os fins de direito.

Órgão Gerenciador/Detentor:	
· ·	Prefeita
Pela empresa adjudicatária: _	
•	Representante legal da empresa



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO

Declaro,	para	os						•			•		•	
								/						
/20, P ativa, ou e														
sendo de Lei 13.080			onsabilida	ade do	cor	ntrata	do a	fiscaliz	ação (dessa	vedaç	;ão; (art. 18	3, XII
	•													
								Sid	drolân	dia/MS	S, de	∋	de	20
										-				
				Nor	ne r	•	resa entar	nte lega	al					
						PF		_						
				F	Repr	esent	ante	Legal						



PÁGINA:
ASS:

ANEXO X – MINUTA DO CONTRATO	
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº	/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 390	65/2022

situad pela 638.0	la a Rua São Prefeita, a s 72.381-15, re	o Paulo, nº 90 senhora Var esidente e do	64, Centro, ida Cristina imiciliada à oravante	SIDROLÂNI Camilo, bi Rua Distrito denominada	DIA-MS -M/S rasileira, ins Federal, nº a Contrata	o de SIDROLÂ S, neste ato rep scrita no CPF 64, Centro, no ante e a , inscrita no	oresentada sob o nº Município empresa
sob	o n.º			,	com	estabelecime	nto na
			dor	,		a `ontrotodo ror	
neste	ato por		, doi	avante dei	. brasileiro (Contratada, repartador (a)	da carteira
de id	entidade tipo	RG n.º		, emiti	da pela	a), portador (a) /, e do	o CPF n.º
						ação foi autori	
						xx/2022 – REG .892/2013, Dec	
_						ual redação, ate	
cláus	ulas e condiçõ	ões que se e	nunciam a s	eguir:		-	
						PREPOSTO	
Sr(a)					CPF	, ,	Endereço
			,	e-mail Jerá nor tod:	a e unalune	, r situação rela	l eletone tiva a este
Conti		,	ac respond	icia poi toa	a o quaiquo	i ontaagao reia	iiva a colo
autori	zação da S	ra. Vanda C	Cristina Can	nilo, Prefeita	a Municipal	brado em deco , exarada em o Eletrônico n ^o	despacho
contic Lei Fe Lei Fe Lei Fe	DAMENTO LI las e pelas le ederal nº 8.66 ederal nº 10.5 ederal n° 8.07 omplementar	is: 66/93 e altera 520/02; 78/90 – Códiç	ções;	-	·	usulas e cond	ições nele
Lei C	omplementar	nº 147/14;					
	eto Municipal		lomojo norm	oo logoio na	rtinantaa		
Decre	eto Fedral 10.	024/2019 6 0	iemais nom	ias iegais pe	erunentes		
CLÁU			_			é a "	



PÁGINA:	
ASS:	

CLÁUSULA SEGUNDA - REGIME DE EXECUÇÃO: O objeto deste contrato será realizado por execução indireta.
CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Dá-se a este contrato o valor global de R\$ ().
O pagamento será parcelado de acordo com o fornecimento, efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada do relatório dos serviços prestados e dos seguintes documentos:
Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – CND (INSS) , mediante a Certidão Conjunta Negativa ou Positiva, com efeitos de negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei;
Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) , mediante Certificado de Regularidade do FGTS ;
A comprovação da Regularidade Trabalhista consistirá na apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST – Tribunal Superior do Trabalho.
CLÁUSULA QUARTA - O PRAZO: O prazo de vigência do presente Contrato é de meses.
PARÁGRAFO ÚNICO: Havendo interesse da Administração, o presente Contrato poderá ser prorrogado nas seguintes hipóteses:
 I – Nos casos previstos na legislação pertinente; II – Havendo saldo remanescente quanto ao objeto contratado.
CLÁUSULA QUINTA - DA DESPESA : As despesas decorrentes da execução do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO: Cabe ao **Contratante**, a seu critério e através da Secretaria Municipal de Finanças, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de cumprimento do presente contrato, e, o **Contratado** declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo **Contratante**.

PARÁGRAFO ÚNICO – O **Contratado** permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência deste Contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO: Constituem obrigações do **Contratado,** além das demais previstas neste Contrato ou dele decorrentes:

Sem prejuízo das demais disposições deste **CONTRATO** e dos termos do PROCESSO LICITATÓRIO e PREGÃO supramencionado constituem responsabilidades e obrigações da **CONTRATADA**:

Prestar os serviços em cima dos quantitativos licitados acrescidos em até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no § 1º. do art. 65º, da Lei n. 8.666/93 e alterações, sob pena das sanções cabíveis.

Assumir a responsabilidade por quaisquer danos que venham a ocorrer a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua demora ou da sua omissão na execução do objeto deste **CONTRATO**.

Executar o objeto deste **CONTRATO**, somente mediante autorizações escritas fornecidas pela **CONTRATANTE**.

Cumprir com todos os prazos e condições estabelecidos neste **CONTRATO**.

Assumir, com exclusividade todos encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste **CONTRATO**, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.

Cumprir todas as Leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

Não transferir ou ceder, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes deste **CONTRATO**, ou títulos de créditos emitidos e sem aceite, como garantia, fiança, ou outra forma qualquer de ônus, sem anuência prévia e expressa da **CONTRATANTE**, sob pena de rescisão unilateral do **CONTRATO**.

Responsabilizar-se pelos ônus de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como obrigar-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas ao cumprimento do presente **CONTRATO**;

Instruir o fornecimento do objeto do **CONTRATO**, com a nota fiscal correspondente, juntando cópia da solicitação do produto e do comprovante do respectivo recebimento.

Manter, durante a vigência deste CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório e pregão supramencionados.

Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da licitante.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE: Constituem obrigações do Contratante:

Sem prejuízo das demais disposições deste **CONTRATO** e dos termos do PROCESSO LICITATÓRIO e PREGÃO supramencionados, constituem responsabilidades e obrigações da **CONTRATANTE**: Proporcionar à **CONTRATADA** as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente o **CONTRATO**.

Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a **CONTRATADA**.

Prestar todas as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto do **CONTRATO**, que sejam solicitados pela **CONTRATADA**.

Rejeitar os serviços que não estejam de acordo com o determinado no objeto do **CONTRATO**, por terceiros sem autorização.

Notificar a **CONTRATADA**, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

Fiscalizar a execução do objeto do **CONTRATO**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou de sua suspensão.

CLÁUSULA NONA – DO LOCAL DE ENTREGA, DO ACEITE, E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS: Os produtos devem ser entregues nos locais informados pela Secretaria Municipal responsável, mediante requisição expedida pelo contratante, respeitando-se o limite da quantidade solicitada.

- § 1º A Contratada obriga-se a fornecer os produtos a que se refere este Contrato, conforme os quantitativos e especificações descritas na Proposta, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição uma vez que não esteja em conformidade com as referidas especificações.
- § 2º O recebimento dos produtos se efetivará em conformidade com o art. 76 da Lei Federal



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

- nº. 8.666/93, mediante termo de recebimento, expedido por servidor responsável pelo Órgão competente, após a verificação da qualidade, quantidade, características e especificação do produto.
- § 3º Recebido os produtos, nos termos acima, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal, vier a se constatar fatos supervenientes que o torne incompatível com as especificações, proceder-se-á a substituição, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis contado da comunicação da irregularidade pelo Órgão.
- § 4º Serão recusados os produtos que não atenderem às especificações constantes no Pregão Eletrônico nº 12/2022 e/ou que não estejam adequados para uso, devendo a Contratada proceder à substituição na forma dos §§ 1º e 2º desta cláusula, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contado da comunicação.
- § 5º Os produtos, objeto deste contrato devem-se fazer acompanhados da Nota Fiscal/Fatura discriminativa para a efetivação do seu fornecimento.
- **§ 6º -** Relativamente ao disposto na presente cláusula, aplicam-se, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: Nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste Contrato, até o limite de 2% (dois por cento) do valor total do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO – Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar o **Contratado** as seguintes sanções:

- I Advertência por escrito, quando o Contratado praticar irregularidades de pequena monta;
- II Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos contados da comunicação oficial;
 III Por infração de qualquer outra cláusula contratual não prevista nos subitens
- anteriores, será aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total do fornecimento, acumulável com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso;
- IV Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao Órgão competente no prazo de até 15 (quinze) dias corridos contados da comunicação oficial, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente a critério do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO: A rescisão do Contrato poderá ser:

- I determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;
- II amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação,



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

desde que haja conveniência para a Administração. **III –** judicial, nos termos da legislação.

- § 1º O Contratado reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei Federal nº 8.666/93.
- § 2º A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Fica o presente contrato, para todos os efeitos de Direitos vinculados ao Edital do Pregão Eletrônico nº 12/2022 — Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Aos casos omissos neste instrumento, por ocasião da execução do objeto, serão aplicáveis a Legislação pertinente a espécie, nos termos do inciso XII do Art. 55 da Lei nº. 8.666/93, em sua atual redação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES: O presente Contrato poderá ser alterado, nos casos previstos na legislação pertinente, para ajuste de condições supervenientes que impliquem em modificações.

PARÁGRAFO ÚNICO – Qualquer alteração nas condições ora estipuladas neste Contrato deverá ser feita mediante Termo Aditivo, devidamente assinado pelos representantes legais das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO: Dentro do prazo regulamentar, o Contratante providenciará a publicação em resumo do presente contrato, na imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO: O foro do presente contrato será o da Comarca de Sidrolândia/MS, excluído qualquer outro.

presente termo, com 02 (d		ide do que aqui ficou estipula ·.	do firmam o
Sidrolândia-MS, de _	de		
Prefeita		CONTRATADA	



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO XI DECLARAÇÃO

Α	empresa	,	estabelecida	em	
•	ndereço, cidade, estado) inscrita no CNPJ/MF sob o nº				
rep	oresentado pelo Srº (a)		,DECLARO de que		
coı do	so seja vencedora, no ato da assinatura do Contrato/Amprovante de que a mesma está cadastrada no "SISTEMA Estado de Mato Grosso do Sul, conforme dispõe o inciso de 13 de dezembro de 2017, alterada pela Resolução no	A E-CJUR" do V do Artigo	o Tribunal de Co o 15 da Resoluçã	ontas	
	Sidrolândia, _	de	de 2	2022.	
	Carimbo do CNP I/ME a assinatura do representa	nto da omn	roca		



PÁGINA:	
ASS:	

CNPJ/MF: 03.501.574/0001-31

ANEXO XII – MODELO DE DECLARAÇÃO

A empresa inscrita no CNPJ:, DECLARO para devidos fins que caso seja vencedora do Pregão Eletrônico nº/20, Processo nº/20 indicarei como PREPOSTO, o seguinte funcionário:				
NOME COMPLETO: CPF: ENDEREÇO: E-MAIL: TELEFONE:				
	Sidrolândia/MS, de de 20			
	Empresa e representante legal CPF			
Re	presentante Legal			