



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 019/2023

PROCESSO Nº 051/2023

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que **às 08:30 horas do dia 24/07/2023, no portal eletrônico www.ammlicita.org.br** será realizada a sessão para recebimento e abertura das Proposta Comercial e documentação de Habilitação para o Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 019/2023, do tipo "**MENOR PREÇO**", modo de disputa **ABERTO**, que reger-se-á pelas Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar de nº 123/2006, pelo **Decreto Municipal n. 1.577/2022 e Decreto Municipal n. 1.667/2023** , ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTE MUNICÍPIO** para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, conforme Anexo I do presente certame.

1. 2. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema www.ammlicita.org.br e as constantes deste edital, prevalecerão as constantes deste edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente licitação os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação.

2.1.2. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

2.1.2.1. a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei de nº 5764/71, a Lei de nº 12.690/12, e a Lei Complementar de nº 130/09;

2.1.2.2. apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;



2.1.2.3. qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

2.1.2.4. O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei de nº 12.690/12, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

2.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão ter conhecimento acerca do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para a correta utilização do sistema.

2.3. Não poderão participar deste pregão os interessados que:

2.3.1. se encontrarem em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação;

2.3.2. estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município, tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.3.3. sejam estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

2.3.4. seja autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, incluindo autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico; empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.3.5. mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.3.5.1. A vedação do item anterior se estende para eventuais empresas subcontratadas.

2.3.6. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.3.7. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si; e

2.3.8. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

2.4. O licitante interessado deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a etapa de envio da proposta.



2.5. O licitante interessado poderá enviar os documentos de habilitação exigidos no edital concomitantemente com a proposta.

2.6. O licitante deverá consignar na forma expressa no sistema eletrônico o valor total ofertado para cada item (resultado da multiplicação do valor unitário pela quantidade), já inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

2.7. O licitante deverá fazer em campo próprio do sistema eletrônico a descrição detalhada do produto ofertado ou colocar a expressão "de acordo com o edital".

2.8. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e que observa a proibição prevista no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em tópico específico deste edital.

2.9. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

2.10. Declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

2.11. Todas as propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

2.12. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

2.13. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

2.14. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

2.15. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

2.16. Esta licitação é exclusiva para empresas que estejam na condição de ME, MEI e EPP, conforme determina o inciso I do art. 48 da Lei Complementar 123/06.

2.17. Poderão participar da presente licitação toda e qualquer pessoa jurídica que atenda todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

3. DOS ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO



3.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, enviada exclusivamente para o endereço eletrônico www.ammlicita.org.br.

3.2 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a mesma no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

3.3 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro.

3.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, se for o caso.

3.5. Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública exclusivamente via internet, para o endereço eletrônico www.ammlicita.org.br.

3.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4. DO CADASTRO E CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante deverá se cadastrar como usuária perante o provedor do sistema eletrônico utilizado no certame, qual seja, www.ammlicita.org.br, sendo observado o seguinte:

- a) O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível;
- b) A chave de identificação e senha serão utilizadas em qualquer processo eletrônico;
- c) Deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
- d) A senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do usuário, não cabendo ao provedor ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- e) Deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

4.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



4.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4.6. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente de eventuais perdas diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.7. Declarado encerrado o credenciamento pelo pregoeiro, não serão admitidos novos proponentes.

5. APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. Após a publicação do edital, 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.

a) A etapa de que trata o **item 4** será encerrada com a abertura da sessão pública.

b) O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto nos **itens 6 e 7**, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

c) O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

d) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

e) Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto nos **itens 6 e 7**, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de negociação das propostas de que trata o **Capítulo IX do Decreto Municipal nº1.577/2022**.

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



- g) Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, de que trata o **§ 2º do art. 36 do Decreto Municipal n. 1.577/2022**.
- h) Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- l) Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto ao certame.

6. DA PROPOSTA COMERCIAL

6.1. São requisitos da proposta de preço:

- a) ser apresentada em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo preferencialmente, conter razão social, CNPJ, endereço, número de telefone e dados bancários.
- b) conter a assinatura do responsável legal da empresa ou representante devidamente qualificado;
- c) ser elaborada, preferencialmente, nos moldes do **Anexo III** deste edital;
- d) conter o prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data-limite.
- e) conter prazo de entrega de no máximo de 1 dia útil a contar do recebimento da requisição;
- f) conter prazo de validade dos alimentos no mínimo 03 (três) meses.
- g) O licitante deverá apresentar obrigatoriamente a MARCA dos produtos ofertados em sua proposta sob pena de desclassificação.

6.2. No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6.3. As propostas cadastradas pelos licitantes no sistema eletrônico que descumprirem as exigências do edital quanto à forma de sua apresentação e/ou apresentarem erros que prejudiquem a oferta de lances e o caráter competitivo do certame, também serão desclassificadas mediante decisão fundamentada do pregoeiro.

6.4. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.



7- DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado.
 - b.1) No caso de sociedades por ações, deverá estar acompanhado da documentação de eleição de seus administradores.
 - b.2) O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores, ainda não consolidadas.
- c) Em se tratando de Micro Empreendedor Individual – MEI, o Contrato Social ou Estatuto poderá ser substituído pelo Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual – CCMEI;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão ou entidade competente.
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) atualizado, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014.
- c) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS ou documento equivalente que comprove a regularidade.
- d) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal, referente ao domicílio da empresa.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), provando a inexistência de débitos

inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

7.3 – Quanto à REGULARIDADE TÉCNICA, apresentará:

7.3.1. Atestado Técnico de Capacidade emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove o fornecimento de produto compatível com o objeto deste Pregão.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

7.4.1 Certidão de Falência emitida por órgão competente com data de emissão de até 3 (três) meses da data de abertura da sessão, quando ausente indicação expressa de prazo de validade na certidão.

7.4.1.1 No caso de certidão de recuperação judicial positiva, a licitante deverá,



juntamente com a certidão, sob pena de inabilitação, apresentar comprovação de que o plano de recuperação expressamente prevê a participação da empresa em contratações públicas, bem como que referido plano foi homologado judicialmente.

7.5. Declaração de Cumprimento do Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal (**Anexo IV**);

7.6. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

7.7. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8. As empresas participantes que não apresentarem a documentação exigida, apresentarem incompleta ou incorreta, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

7.8.1- Demais documentos inseridos na plataforma www.ammlicita.org.br que não estão descritos nas cláusulas 7.1 a 7.7, não serão considerados para os fins formais.

7.8. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

- a) se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;
- d) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.9. O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

7.10. As declarações exigidas neste edital poderão ser supridas mediante manifestação expressa do licitante no chat do sistema www.ammlicita.org.br.

7.11. Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados mas que comprovem que na data da apresentação da proposta o licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual, a sessão será suspensa.



7.12. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificar inequivocamente o licitante.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de chave de acesso e senha.

- a) Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de chave de acesso e senha.
- b) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

9. CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

9.1.1 O sistema ordenará automaticamente as propostas.

9.2. O Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.1.3. Na sucessão de lances a diferença de valores não poderá ser inferior a **0,10 (dez) centavos**.

10. MODOS DE DISPUTA

10.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:

I. Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital;

10.2 – O modo de disputa aberto obedece ao disposto no artigo 29, inciso I do Decreto Municipal n. 1.577/2022, sendo discriminado abaixo.

11 MODO DE DISPUTA ABERTO

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

11.1.1 A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



11.1.2 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 11.1 e 11.1.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.1.3 Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 11.1.1, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

11.2. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), será assegurado o reinício da disputa aberta, para definição das demais colocações.

11.3. O pregoeiro solicitará **ao licitante melhor classificado** que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados salvo se o provedor do sistema efetivar a readequação automática.

11.4. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

12. LANCES INTERMEDIÁRIOS

12.1 Serão considerados lances intermediários:

12.1.1. iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

12.1.2. iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

13. DESCONEXÃO DO SISTEMA DURANTE A ETAPA DE LANCES

13.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do instrumento convocatório.

14. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

14.1. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as LICITANTES manifestarem seu desinteresse em apresentar novos



lances.

14.2. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor a LICITANTE que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o preço de mercado e que **OFERTAR O MENOR PREÇO POR ITEM.**

14.3. Será desclassificada:

- a) a proposta que não atender às exigências deste edital;
- b) a proposta que apresentar preço excessivo ou manifestamente inexequível.**

14.4. Da sessão pública do Pregão, será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

14.5. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo toda e qualquer informação, acerca do objeto, ser esclarecida previamente junto ao Pregoeiro.

14.6. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

15. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

15.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

15.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

15.1.2. Os licitantes terão **02 horas** contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o item 15.1, salvo se o provedor do sistema efetivar a readequação automática.

16. JULGAMENTO DA PROPOSTA

16.1. Encerrada a etapa de negociação de que trata o item 15.1, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 7º do art. 24 do **Decreto nº Municipal n. 1.577/2022**, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.



17. DAS AMOSTRAS

17.1. O(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar deverá(ão) entregar a(s) amostra(s) em até 03 (três) dias contados da data de abertura da sessão, para avaliação e análise de aceitabilidade pela nutricionista.

17.1.1. Se o parecer técnico da nutricionista concluir pela reprovação da amostra apresentada pelo 1º classificado, será convocado o 2º classificado para apresentar amostra, pelo mesmo prazo que foi concedido ao 1º classificado. Sendo reprovada a amostra do 2º classificado, será convocado o terceiro e assim sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até que o produto seja aprovado.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

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

18.2. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

18.3 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

18.4. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

18.5. Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.

18.6. As ME, MEI e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

18.6.1. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será **assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública.

18.6.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao pregoeiro.

18.6.3. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos cinco dias úteis inicialmente concedidos.

18.6.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.



18.5. Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão eletrônico; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.

18.6. Se o detentor da melhor proposta desatender às exigências previstas neste Edital, será inabilitado, e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.

18.7. O pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

19. DA ADJUDICAÇÃO

19.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a LICITANTE será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

19.2. Em caso de desatendimento às exigências de habilitação, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que poderá negociar com o proponente, para que seja obtido o melhor preço.

19.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora, proporcionando, a seguir, oportunidade às licitantes para que manifestem imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, sob pena de decadência do direito por parte da licitante.

19.4. Constará na ata da Sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestar-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente.

19.5. É franqueada aos interessados, vista aos autos do processo, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 12:00 horas, no endereço rua São José, 977, centro, Cordisburgo/MG.

20. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recurso.

20.2. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.

20.3. O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.



20.4. Tendo a licitante manifestado, motivadamente, a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, na sessão pública do pregão eletrônico, terá ela o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso.

20.5. As demais licitantes, já intimadas na sessão pública supracitada, terão o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentarem as contrarrazões, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, em secretária.

20.6. As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas ao pregoeiro, por meio eletrônico, no provedor do sistema www.ammlicita.org.br ou e-mail licitacao@cordisburgo.mg.gov.br.

20.7. O início da contagem dos prazos, bem como seu término, dar-se-á sempre em dias úteis.

20.8. A falta de apresentação de razões, mencionadas no subitem 19.5, importará a decadência do direito de recurso, culminando com a adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora.

20.9. O acolhimento do recurso importará a invalidação, apenas, dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

20.10. A decisão proferida em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento, mediante publicação no **Diário Oficial do Município**.

20.11. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 3 (três) dias úteis pela Administração.

20. 11. 1. Não sendo decidido o recurso, no prazo previsto do item 19.11., o recorrente encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, no endereço eletrônico correspondente ou através do pregoeiro, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

20.12. Não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas

21- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Homologado o resultado da licitação, a Secretaria, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

21.2. **A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações nas quantidades estimadas**, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de



condições.

21.3.O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando a Administração optar pela aquisição do objeto cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.

21.4.O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

21.5.A Administração monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

21.6.A Administração convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

21.7. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

21.8.Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

21.9. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

21.10. Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Administração para determinado Item.

21.11. Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

21.12. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial.

21.13. O órgão convocará o interessado para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços:

- a) efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente; ou
- b) assinar o contrato.



21.14. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

21.15. Será permitido o registro de mais de um fornecedor desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação;

22 - DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

22.1 - Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas no art. 85 da Lei 14.133/21.

22.2 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

22.3 – QUALQUER ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DEVERÁ SER PREVIAMENTE COMUNICADA AO MUNICÍPIO DE CORDISBURGO/MG.

a) realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

22.4. É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participação, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto do edital.

23. DO RECEBIMENTO

23.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços descritos nas Autorizações de Fornecimento para análise do Fiscal de Contrato.

23.2. Concluída a entrega dos produtos, o recebimento do mesmo dar-se-á, através de vistoria conjunta realizada pela adjudicatária e pela Comissão de Recebimento.

23.3. A nota fiscal/fatura, sem qualquer rasura, deve ser emitida pela empresa participante do certame, em nome da Prefeitura Municipal de Cordisburgo e deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

24. DO PREÇO E DO PAGAMENTO

24.1. Os itens objeto do presente edital serão fornecidos pelo preço constante na proposta da licitante vencedora.



24.2. O pagamento será realizado em moeda corrente nacional, imediatamente após a data do recebimento dos materiais.

24.3. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

24.4. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

24.5. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

24.6. O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

25. DAS PENALIDADES

25. 1. Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 e art.4º e seguintes do Decreto de n. 1.665/2023, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
- XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
- XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
- XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
- XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
- XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto;
- XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
- XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- XXV - deixar de repor funcionários faltosos;
- XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
 - a) registro de ponto;
 - b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;



- c) comprovante de depósito do FGTS;
- d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
- f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI – deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII – compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII – impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV – apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV – deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI – subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII – deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII – deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX – deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL – deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.



25.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens II, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 24.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:

a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:

a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;

b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

25.3. Na aplicação das sanções será observado Decreto Municipal n. 1.665/2023.

26. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

26.1 As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias nº: 02.05.020-12.361.0427.2055-3.3.90.30.00

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Homologada a licitação o adjudicatário receberá Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

27.2. Caso o adjudicatário não forneça o objeto do certame de acordo com a sua proposta ou recuse-se a entregá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para fornecimento.

27.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para entrega dos materiais, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

27.4. Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em entregar os materiais, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento



total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

27.5. Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

27.6. Constituem motivos para rescisão da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pelo art. 137 da Lei 14.133/21.

27.7. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições previstas na ata, os acréscimos e supressões que se fizerem nas quantidades no material objeto da presente licitação, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, conforme estabelecido no **art. 125 da Lei 14.133/21 e no § 8º do artigo 5º do Decreto Municipal n. 1.667/23.**

27.8. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após decorrido prazo para impugnação não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

27.9. Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

27.10. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

27.11. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

27.12. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

27.13. O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

27.14. A(s) adequações(ões) orçamentária(s) específica(s) para acobertar a(s) despesa(s) deste **Pregão estão descritas na cláusula 25.1**, não estando a(s) mesma(s) vinculada(s) a(s) despesa(s), antes da assinatura da Ata ou ordem de fornecimento, por se tratar de registro de preços.

27.15. O resultado que sobrevier ao procedimento licitatório será publicado no Órgão Oficial de Imprensa do Município, conforme disposto na Lei Municipal nº 1.413/2005.

27.16. Cópias do Edital e seus anexos serão fornecidas, gratuitamente, nos horários de 09:00 às 12:00 horas no endereço descrito no timbre ou através do site



www.ammlicita.org.br, ou pelo e-mail licitacao@cordisburgo.mg.gov.br.

27.17. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, ao Pregoeiro na Prefeitura Municipal, no endereço citado anteriormente ou por e-mail, até 05 (cinco) dias anteriores à data de abertura da licitação. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (31) 3715-1387.

27.18. Fazem parte integrante deste Edital:

- **Anexo I**- Termo de Referência;
- **Anexo II**- Modelo de credenciamento;
- **Anexo III**- Planilha de Apresentação de Propostas;
- **Anexo IV**- Modelo de Declaração que não emprega menor;
- **Anexo V**- Modelo de Ata de Registro de preços;
- **Anexo VI**- Minuta de contrato de fornecimento;
- **Anexo VII**- Modelo de Declaração de Integralidade dos custos;
- **Anexo VIII**- Modelo de Declaração de Reserva de Cargos para Pessoa com deficiência e para a reabilitação da previdência social;
- **Anexo IX**- Modelo de Declaração de que pode usufruir dos benefícios de ME e EPP.

Cordisburgo, aos 10 de Julho de 2023.

Vivian Liboreiro da Silva Araújo
Pregoeira

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1. O Objeto do presente pregão eletrônico consiste no registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à merenda escolar nas escolas do Município de Cordisburgo- MG, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, recursos QESE e Ordinário, durante o período de 12 (doze) meses (Agosto de 2023 a Agosto de 2024), de acordo com as especificações descritas nos itens abaixo, sendo:

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM/SERVIÇO
01	KG	200	<p>ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), peso médio de 1,5kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas.</p> <p>EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
02	PACOTE	200	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
03	PACOTE	300	<p>AÇÚCAR CRISTAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica.</p>



			<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
04	KG	70	<p>ALHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Alho tamanho grande, gráudo de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
05	PACOTE	300	<p>AMENDOIM</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: amendoim, com pele, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isentam de sujeiras, parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
06	PACOTE	150	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 100% puro, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
07	PACOTE	400	<p>ARROZ POLIDO BENEFICIADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada – empapamento.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado.</p>

			<p>Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
08	KG	200	<p>BANANA PRATA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. EMBALAGEM: acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.</p>
09	KG	200	<p>BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
10	POTE	500	<p>BEBIDA LÁCTEA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: bebida láctea UHT, sabor morango. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica pote de 200mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
11	PACOTE	500	<p>BISCOITO AMANTEIGADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, valor energético – 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g, embalagem integra de 330g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
12	PACOTE	500	BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA

			<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. 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.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
13	PACOTE	500	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</p> <p>CARACTERÍSTICA PRIMÁRIA: 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.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
14	PACOTE	50	<p>CACAU EM PÓ</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: cacau em pó 100% - chocolate em pó 50% de cacau, livre de sujidades e de rasgos na embalagem, livre de mofo e outras características que não condizem com a qualidade do produto</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem de papel cartão atóxico, contendo 200grs de cacau 50%. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
15	PACOTE	250	<p>CAFÉ TORRADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será</p>



			<p>aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
16	POTE	80	<p>CANELA EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
17	KG	200	<p>CEBOLA BRANCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
18	KG	200	<p>CENOURA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
19	CAIXA	250	<p>CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de camomila e/ou flores de camomila, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
20	CAIXA	250	<p>CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de erva-doce e/ou sementes de erva-doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p>

			<p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
21	CAIXA	250	<p>CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de hortelã e/ou folhas e ramos de hortelã (<i>Mentha piperita</i>), isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
22	KG	150	<p>CHUCHU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
23	PACOTE	500	<p>COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
24	PACOTE	300	<p>COLORÍFICO (COLORAU) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
25	PACOTE	150	<p>ERVILHA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grãos seco, partidos ou inteiros, sãos e limpos. Cor característica, produção recente. Não poderá</p>



			<p>apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500 g (quinhentos gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
26	LATA	450	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação.</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA: latas de 340g (trezentos e quarenta gramas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>
27	PACOTE	300	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo seca; subgrupo extrafina; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
28	PACOTE	150	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p>



			<p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
29	PACOTE	300	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
30	PACOTE	300	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
31	POTE	100	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
32	PACOTE	150	<p>FOLHA DE LOURO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 20grs (vinte gramas).</p>



			<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
33	PACOTE	200	<p>FUBÁ DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
34	KG	200	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada</p>
35	PACOTE	600	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
36	LITRO	1200	<p>LEITE UHT INTEGRAL</p>

			<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (<i>Ultra High Temperature</i>), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
37	LITRO	15	<p>LEITE UHT ZERO LACTOSE</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (<i>Ultra High Temperature</i>), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
38	KG	300	<p>MAÇÃ NACIONAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias.</p> <p>EMBALAGEM: Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
39	PACOTE	80	<p>MACARRÃO ALFABETO COM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola com ovos; seca, em formato de letras, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p>

			<p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
40	PACOTE	500	<p>MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
41	PACOTE	30	<p>MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS PRIMÁRIAS: Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
42	PACOTE	200	<p>MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Massa alimentícia de farinha de trigo com ovos, seca para sopa formato conchinha (anelli), composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural urucum e cúrcuma cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de até 13%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado,</p>

			<p>pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
43	PACOTE	30	<p>MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato conchinha (anelli), composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
44	PACOTE	500	<p>MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
45	PACOTE	30	<p>MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou</p>



			<p>com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
46	PACOTE	200	<p>MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
47	PACOTE	30	<p>MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
48	PACOTE	500	<p>MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de</p>

			<p>entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
49	PACOTE	30	<p>MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
50	PACOTE	200	<p>MACARRÃO PENNE COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cor ante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
51	PACOTE	30	<p>MACARRÃO PENNE SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato penne, composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de</p>

			entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
52	KG	200	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
53	POTE	100	MARGARINA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
54	KG	300	MELANCIA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
55	PACOTE	200	MILHO PARA CANJICA BRANCO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho de canjica branca, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
56	PACOTE	200	MILHO PARA PIPOCA



			<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
57	LITRO	1000	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>
58	PACOTE	50	<p>ORÉGANO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>
59	DÚZIAS	600	<p>OVOS DE GALINHA BRANCOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: atóxica, em pentes com 30 ovos</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e</i></p>

			<i>informações nutricionais.</i>
60	UNIDADE	550	<p>PÃO DOCE PARA CACHORRO-QUENTE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pão tipo cachorro quente, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: estar acondicionado em embalagens plásticas com até 12 unidades, envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
61	UNIDADE	550	<p>PÃO DOCE TIPO HAMBÚRGUER CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: estar acondicionado em embalagens plásticas com até 06 unidades, envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
62	KG	200	<p>PIMENTÃO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer</p>



			<p>lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
63	PACOTE	150	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
64	PACOTE	150	<p>POLVILHO DOCE</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
65	KG	150	<p>REPOLHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
66	PACOTE	100	<p>SAL REFINADO IODADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p>



			<p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>
67	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE CAJU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
68	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE GOIABA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
69	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE LARANJA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor laranja, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>



70	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
71	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE UVA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
72	PACOTE	100	<p>TEMPERO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>
73	KG	200	<p>TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes,</p>



			conforme quantidade solicitada.
74	KG	200	VAGEM CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: Acondicionados em caixas de madeira vazadas, resistentes, conforme quantidade solicitada.
75	VIDRO	50	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. <i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i>

1.1 – Os valores de referência constantes dos itens do presente pregão serão os máximos admitidos para cotação, os itens cujos valores, após disputa, ultrapassem o estipulado serão desclassificados.

1.2 – A Ata de Registro de Preços terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses **(compreendendo o período de Agosto de 2023 a Agosto de 2024)**, podendo ser prorrogada por igual período, mediante decisão administrativa devidamente justificativa, desde que as quantidades não ultrapassem as pré-estabelecidas neste Termo de Referência.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1 – A presente aquisição tem por objetivo o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar nas escolas municipais de Cordisburgo - MG, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar, recursos QESE e Ordinário, proporcionando às crianças uma alimentação variada, de alto valor nutritivo, cujo cardápio foi cuidadosamente elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, em quantidade suficiente para um período de 12 (doze) meses **(compreendendo o período de Agosto de 2023 a Agosto de 2024)**, que é o prazo de vigência do registro de preços.

2.2 – As características constantes nos itens e as exigências editalícias, são necessárias e imprescindíveis para a obtenção de produtos de qualidade, de acordo com a legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



3 – DO FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1 - Os alimentos não perecíveis serão entregues em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compra, diretamente na Escola Municipal “Octacílio Negrão de Lima”, localizado na Rua Joaquim Goulart Junior, nº 85, no bairro Centro, em Cordisburgo-MG.

3.2 – Os produtos perecíveis serão entregues de segunda à sexta-feira, sempre que solicitado, a fim de não comprometer o cumprimento do cardápio escolar, diretamente na escola municipal de Cordisburgo, nas quantidades definidas pela nutricionista, mediante emissão das respectivas ordens de compra.

3.2.1 – Os produtos perecíveis deverão ser transportados/entregues em caminhão refrigerado/frigorífico.

3.3 – Todos os produtos constantes neste termo de referência deverão estar em conformidade com a legislação em vigor e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3.4– Será de total responsabilidade da CONTRATADA, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos fornecidos pela mesma, os quais deverão ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da data de notificação expedida pelo servidor responsável pelo recebimento, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 8.666/93.

3.5 – Os produtos serão rigorosamente fiscalizados pela nutricionista responsável pela alimentação escolar, que poderá não os aceitar, no total ou em parte, se eles deixarem de atender às exigências contratuais, sem que caiba à contratada qualquer indenização.

3.6 – A avaliação da qualidade do produto perecível será efetuada por ocasião da entrega e sempre que a Comissão de Controle de Qualidade ou nutricionista julgar necessário;

3.7 – A avaliação de qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação técnica culinária e sensorial. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente;

3.8 – A inspeção das características básicas compreenderá o exame visual, medições de temperatura e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).

3.9 – A avaliação técnica culinária e sensorial será feita pela nutricionista responsável técnica pela alimentação.

3.10 - A entrega dos produtos deverá ser acompanhada de nota fiscal, sendo somente aceitos após a verificação do cumprimento das especificações contidas neste edital.



**3.10.1 - As notas fiscais deverão ser emitidas para:
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDISBURGO
CNPJ: 18.116.37/0001-71
Av. São José, 977.
CENTRO
CORDISBURGO (MG)
CEP: 35780-000**

3.11 – As Notas Fiscais deverão estar devidamente certificadas pelo servidor responsável pelo seu recebimento.

3.12 - Caso os produtos apresentados para entrega não correspondam ao exigido no instrumento convocatório (Edital), a Licitante Vencedora deverá providenciar no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de notificação expedida pelo servidor responsável pelo recebimento, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 8.666/93;

4 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 – O prazo de pagamento, após o aceite da Nota Fiscal, por servidor responsável pelo recebimento dos produtos é de até 30 (trinta) dias após a entrega.

4.2 - Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja apresentada a comprovação do cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

5 - DO REAJUSTE E DA REVISÃO DOS PREÇOS

5.1 – Os preços dos gêneros alimentícios, constantes no presente Pregão, caracterizando o valor unitário do objeto são fixos e irredutíveis, salvo por fator superveniente que caracterize a situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei Federal 8666/03.

5.2 - Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa contratada, esta deverá comprovar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro do fornecimento, por meio de apresentação de planilha(s) detalhada(s) de custos seguindo a mesma metodologia da composição da proposta e documentação correlata (lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, etc), que comprovem que a contratação se tornou inviável nas condições inicialmente avençadas.

5.3. - Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela Prefeitura Municipal de Cordisburgo, esta deverá comprovar o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em prejuízo da Municipalidade.

5.4. - Fica facultado à Prefeitura Municipal de Cordisburgo realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos subitens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela contratada.



5.5. - A eventual autorização da revisão dos preços contratuais será concedida após a análise técnica e jurídica da Prefeitura Municipal de Cordisburgo, porém contemplará as entregas realizadas a partir da data da autorização da Prefeitura Municipal de Cordisburgo.

5.5.1. - Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a contratada não poderá suspender o fornecimento e os pagamentos serão realizados aos preços acordados no contrato vigente.

6 – OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

6.1 – Efetuar as entregas de acordo com as exigências do Termo de Referência – Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 019/2023.

6.2 – Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, a qualidade dos gêneros alimentícios, objeto do presente Pregão Eletrônico.

6.3 – Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, devidamente embalados, com todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e com prazo de validade conforme descrito no presente termo.

6.4 – Os produtos, rótulos e embalagens, deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, contendo todas as informações nutricionais e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6.5 – Responsabilizar-se pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos fornecidos por ela, os quais deverão ser imediatamente substituídos, sempre que não atenderem às exigências do controle de qualidade, constantes no laudo de inspeção da Vigilância Sanitária do município, realizado a cada entrega.

6.6 – Transportar os produtos em veículos apropriados para a conservação deles.

6.7 – Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste edital, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Município de Cordisburgo (MG).

6.8 – Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Cordisburgo (MG) ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;

7 – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CORDISBURGO

7.1 – Acompanhar, fiscalizar e dar recebimento da entrega dos produtos, através do servidor ou da comissão responsável pelo recebimento;

7.2 – Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;



7.3 – Sustar o recebimento dos produtos que não estiverem de acordo com as especificações técnicas exigidas.

8 – PRAZO DE ENTREGA

8.1 – O prazo de entrega dos produtos será conforme definido nos subitens 3.1 e 3.2 do presente Termo de Referência.

9 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 - Para cobertura das despesas da licitação serão utilizados recursos 1552, 1550 e 1500, do orçamento vigente, da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer - 02.05.020-12.361.0427.2055-3.3.90.30.00.

ANTÔNIO LUIZ DE SOUZA
Secretário Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer



ANEXO II
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Mediante o presente, credenciamos o(a) Sr.(a), portador (a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº, a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, na modalidade Pregão Eletrônico, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa, CNPJ nº, bem como formular propostas, dar lances e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, inclusive assinar contratos.

....., de de

Assinatura do Dirigente da Empresa
(reconhecer firma como pessoa jurídica)

QUEM ASSINAR DEVE OBSERVAR O SEGUINTE:

1. Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, do estatuto ou contrato social da empresa, caso o reconhecimento de firma vier como pessoa física.
2. Se o reconhecimento da firma do dirigente da empresa for como pessoa jurídica, não há necessidade da apresentação do estatuto ou contrato social.
3. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento público, não é necessária a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa.
4. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento particular, é necessária, obrigatoriamente, a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa, se o reconhecimento de firma for pessoa física. Se o reconhecimento de firma for como pessoa jurídica, não é necessária a apresentação daqueles documentos da empresa.
5. Caso o contrato social ou estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento ou a procuração, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.



ANEXO III
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM/SERVIÇO	MARCA	VALOR	
					UNITÁRIO	TOTAL
01	KG	200	<p>ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), peso médio de 1,5kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas.</p> <p><u>EMBALAGEM:</u> Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>			
02	PACOTE	200	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas</p>			



			<p>de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
03	PACOTE	300	<p>AÇÚCAR CRISTAL</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06</p>			



			<p>(seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
04	KG	70	<p>ALHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Alho tamanho grande, grão de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
05	PACOTE	300	<p>AMENDOIM</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: amendoim, com pele, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isentam de sujeiras, parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou</p>			



			<p>marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
06	PACOTE	150	<p>AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 100% puro, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
07	PACOTE	400	<p>ARROZ POLIDO BENEFICIADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada – empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico</p>			



			<p>termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
08	KG	200	<p>BANANA PRATA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>EMBALAGEM: acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.</p>			
09	KG	200	<p>BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.</p>			



			<p>Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
10	POTE	500	<p>BEBIDA LÁCTEA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: bebida láctea UHT, sabor morango.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica pote de 200mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
11	PACOTE	500	<p>BISCOITO AMANTEIGADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, valor energético – 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g, embalagem integra de 330g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com</p>			



			<p>facilidade. Aparência massa torrada.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
12	PACOTE	500	<p>BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. 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.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou</i></p>		



			<p>marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
13	PACOTE	500	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER <u>CARACTERÍSTICA</u> <u>PRIMÁRIA:</u> 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. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixa de papelão atóxico. <u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
14	PACOTE	50	<p>CACAU EM PÓ <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> cacau em pó 100% - chocolate em pó 50% de cacau, livre de sujidades e de rasgos na embalagem, livre de mofos e outras características que não condizem com a qualidade do produto <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u></p>			



			<p>embalagem de papel cartão atóxico, contendo 200grs de cacau 50%. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixa de papelão atóxico.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
15	PACOTE	250	<p>CAFÉ TORRADO</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
16	POTE	80	<p>CANELA EM PÓ</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> canela pura, em</p>			



			<p>pó, de cor característica, livre de umidade.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixa de papelão atóxica.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
17	KG	200	<p><u>CEBOLA BRANCA</u> <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p><u>EMBALAGEM:</u> Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>		
18	KG	200	<p><u>CENOURA</u> <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme,</p>		



			<p>sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.</p> <p><u>EMBALAGEM:</u> Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
19	CAIXA	250	<p>CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Chá de camomila e/ou flores de camomila, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> caixa com 10 sachês individuais; <u>EMBALAGEM SECUNDARIA:</u> caixa de papel cartão; <u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
20	CAIXA	250	<p>CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊ <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Chá de erva-doce e/ou sementes de erva-doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> caixa com 10 sachês individuais; <u>EMBALAGEM SECUNDARIA:</u> caixa de papel cartão; <u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter</i></p>			



			<p><i>no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
21	CAIXA	250	<p>CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de hortelã e/ou folhas e ramos de hortelã (<i>Mentha piperita</i>), isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
22	KG	150	<p>CHUCHU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
23	PACOTE	500	<p>COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade</p>			



			<p>máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
24	PACOTE	300	<p><u>COLORÍFICO (COLORAU) CARACTERÍSTICAS</u></p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
25	PACOTE	150	<p><u>ERVILHA</u></p> <p><u>CARACTERÍSTICAS</u></p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Grãos seco,</p>			



			<p>partidos ou inteiros, grãos e limpos. Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500 g (quinhentos gramas).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
26	LATA	450	<p><u>EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMARIA:</u> latas de 340g (trezentos e quarenta gramas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</u> caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com</p>			



			<p>alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE</u> <u>MÍNIMO:</u> 03 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>			
27	PACOTE	300	<p><u>FARINHA DE MANDIOCA</u> <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Grupo seca; subgrupo extrafina; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE</u> <u>MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
28	PACOTE	150	<p><u>FARINHA DE TRIGO</u> <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% puro, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de</p>			



			<p>sujidades.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
29	PACOTE	300	<p><u>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</u></p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</i></p>			



			<p>informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
30	PACOTE	300	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
31	POTE	100	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será</p>			



			<p>aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
32	PACOTE	150	<p>FOLHA DE LOURO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 20grs (vinte gramas).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
33	PACOTE	200	<p>FUBÁ DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o</p>		



			<p>produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
34	KG	200	<p>LARANJA PÊRA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada</p>			
35	PACOTE	600	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou</p>			



			<p>problemas de vedação da embalagem.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
36	LITRO	1200	<p>LEITE UHT INTEGRAL CARACTERÍSTICAS</p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Leite UHT (<i>Ultra High Temperature</i>), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>			



			<p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
37	LITRO	15	<p>LEITE UHT ZERO LACTOSE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (<i>Ultra Hight Temperature</i>), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
38	KG	300	<p>MAÇÃ NACIONAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou</p>			



			<p>baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias.</p> <p>EMBALAGEM: Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
39	PACOTE	80	<p>MACARRÃO ALFABETO COM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: macarrão de sêmola com ovos; seca, em formato de letras, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a</p>		



			<p>partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
40	PACOTE	500	<p>MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
41	PACOTE	30	<p>MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS</p>			



			<p>PRIMÁRIAS: Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
42	PACOTE	200	<p>MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Massa alimentícia de farinha de trigo com ovos, seca para sopa formato conchinha (anelli), composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural urucum e cúrcuma cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de</p>		



			<p>corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de até 13%.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
43	PACOTE	30	<p>MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato conchinha (anelli), composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico</p>			



			<p>termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
44	PACOTE	500	<p>MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS</u></p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		
45	PACOTE	30	<p>MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS</u></p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Macarrão de semolina e vitaminas tipo</p>		

			<p>espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
46	PACOTE	200	<p>MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos</p>			



			<p>termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
47	PACOTE	30	<p>MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Macarrão de semolina e vitaminas tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou</p>			



			<p>com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
48	PACOTE	500	<p>MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
49	PACOTE	30	<p>MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e</p>			



			<p>ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
50	PACOTE	200	<p>MACARRÃO PENNE COM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cor ante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM</u></p>			



			<p><u>SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
51	PACOTE	30	<p>MACARRÃO PENNE SEM OVOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato penne, composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>			



			<p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
52	KG	200	<p>MAMÃO FORMOSA <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. <u>EMBALAGEM:</u> Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>			
53	POTE	100	<p>MARGARINA <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixa de papelão atóxica. <u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06</p>			



			<p>(seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
54	KG	300	<p>MELANCIA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>			
55	PACOTE	200	<p>MILHO PARA CANJICA BRANCO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho de canjica branca, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p>			



			<p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
56	PACOTE	200	<p>MILHO PARA PIPOCA <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. <u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
57	LITRO	1000	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</u> de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em</p>			



			<p>suas características.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>			
58	PACOTE	50	<p>ORÉGANO</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas).</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>			
59	DÚZIAS	600	<p>OVOS DE GALINHA BRANCOS</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> atóxica, em pentes com 30 ovos</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</u> de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p>			



			<p><u>PRAZO DE VALIDADE</u> MÍNIMO: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
60	UNIDADE	550	<p>PÃO DOCE PARA CACHORRO-QUENTE <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> Pão tipo cachorro quente, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> estar acondicionado em embalagens plásticas com até 12 unidades, envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional,</p>			



			<p>data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> caixas de papelão atóxicas</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:</u> 03 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
61	UNIDADE	550	<p>PÃO DOCE TIPO HAMBÚRQUER</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. As superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares variando do prado ao amarelo pardacento na região menos expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões mais expostas, o miolo deve ser elástico com porosidade regula e devera possuir células leveduriformes e coloração clara e uniforme, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores ou bolores.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> estar acondicionado em embalagens plásticas com até 06 unidades, envolta por plástico resistente com o nome da empresa com rotulagem apresentado o</p>			

			<p>nome do produto, com número de registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
62	KG	200	<p>PIMENTÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
63	PACOTE	150	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma).</p>			



			<p>Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
64	PACOTE	150	<p><u>POLVILHO DOCE</u></p> <p><u>CARACTERÍSTICAS</u></p> <p><u>TÉCNICAS:</u> Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas</p>			



			<p>características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
65	KG	150	<p>REPOLHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>			
66	PACOTE	100	<p>SAL REFINADO IODADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</i></p>			
67	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE CAJU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta</p>			



			<p>sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
68	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE GOIABA</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas</p>			



			<p>características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
69	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE LARANJA</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor laranja, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
70	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e</p>			



			<p>2,0 g de carboidratos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>			
71	VIDRO	150	<p>SUCO CONCENTRADO DE UVA</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos.</p> <p><u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml.</p> <p><u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p><u>VALIDADE MÍNIMA:</u> 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p>			



			<p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
72	PACOTE	100	<p>TEMPERO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
73	KG	200	<p>TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade</p>			

			solicitada.		
74	KG	200	<p>VAGEM</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionados em caixas de madeira vazadas, resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>		
75	VIDRO	50	<p>VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p><i>A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>		

Valor total da proposta (expresso em algarismos e por extenso):

(no preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite prevista para



entrega das propostas.

PRAZO DE ENTREGA:

1 - Os alimentos não perecíveis serão entregues em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compra, diretamente na Escola Municipal “Octacílio Negrão de Lima”, localizado na Rua Joaquim Goulart Junior, nº 85, no bairro Centro, em Cordisburgo-MG.

2 – Os produtos perecíveis serão entregues de segunda à sexta-feira, sempre que solicitado, a fim de não comprometer o cumprimento do cardápio escolar, diretamente na escola municipal de Cordisburgo, nas quantidades definidas pela nutricionista, mediante emissão das respectivas ordens de compra.

6 – Os produtos perecíveis deverão ser transportados/entregues em caminhão refrigerado/frigorífico.

PRAZO DE GARANTIA DO OBJETO:

(garantia de no mínimo ____ (____) meses, que começará a correr ao término da garantia legal de que trata a Lei nº 8.078/90, adotando-se, para tanto, como termo inicial a partir da data de entrega do produto;)

_____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal da Licitante

Nome: _____

Nº Cédula de Identidade: _____



ANEXO IV
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

DECLARAÇÃO

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21 acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
(data)

.....
(representante legal)



ANEXO V

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ / ____
PREGÃO Nº 019/2023
PROCESSO Nº 051/2023**

VALIDADE: 12 meses, permitida a prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso; (art. 84 da Lei 14.133/21)

Aos ____ () dias do mês de _____ de _____, na sala de licitações, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Rua _____, nº. _____, centro, nesta cidade, o Exmo. Sr. Prefeito Municipal, Sr. _____, nos termos do art. 82 da Lei Federal 14.133/21, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 019/2023, TIPO MENOR PREÇO, por deliberação do pregoeiro oficial e equipe de apoio, e por ele homologada conforme Processo nº 051/2023 RESOLVE registrar os preços para os fornecimentos constantes nos anexos desta ata, beneficiário _____, localizado na rua _____, nº _____ no bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, cujo CNPJ é _____, neste ato representado por _____, conforme quadro abaixo:

LOT E	ITE M	DESCRIÇ ÃO DO ITEM	UNI DA DE	QUANTIDADE/ VALOR							
				Órgão gerenciador			Limite por adesão para órgão não participante		Limite de adesões permitidas		
				QUANT	R\$	R\$ TOTA L	QUANT	R\$	QUANT	R\$	
							(poderá ser no máximo de 50% do quantitativo previsto na ata aderida a rigor do art. 86, § 4º da			(poderá ser de no máximo , o dobro do quantitativo de cada item, conforme art 86, §	



								Lei 14.133/ 21		5ºda Lei 14.133/ 21	
--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------	--	------------------------------	--

01 - DO OBJETO:

O objeto desta ata é o *registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para cumprimento do programa nacional de alimentação escolar (pnae) e demais demandas da educação básica da rede municipal de ensino deste município.*

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, permitida a prorrogação por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/21.

II - Nos termos do art. 83 da Lei Federal 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir os produtos referidos nesta ata.

III - Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal 14.133/21, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, às suas detentoras, o contraditório e a ampla defesa.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta do Município.

04 - DO PREÇO

I - Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dos seus anexos, de acordo com a respectiva classificação no **Pregão Eletrônico nº 019/2023**.

II - Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº 019/2023** que integra o presente instrumento de compromisso.

III - Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas, no **Pregão Eletrônico nº 019/2023** pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1 - Os alimentos não perecíveis serão entregues em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compra, diretamente na Escola Municipal “Octacílio Negrão de Lima”, localizado na Rua Joaquim Goulart Junior, nº 85, no bairro Centro, em Cordisburgo-MG.



5.2 – Os produtos perecíveis serão entregues de segunda à sexta-feira, sempre que solicitado, a fim de não comprometer o cumprimento do cardápio escolar, diretamente na escola municipal de Cordisburgo, nas quantidades definidas pela nutricionista, mediante emissão das respectivas ordens de compra.

5.2.1 – Os produtos perecíveis deverão ser transportados/entregues em caminhão refrigerado/frigorífico.

06 - DO PAGAMENTO

I - Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária, ou excepcionalmente, pela Secretaria da Fazenda, em até 30 dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.

II. A Nota Fiscal /Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no **Anexo I** – Termo de referência;

III. A Prefeitura Municipal efetuará o pagamento no prazo e condições descritas no Anexo **Anexo I** – Termo de Referência, conforme Nota Fiscal.

IV. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

V. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

VI. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

VII. O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

VIII - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.



07 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

I - As detentoras da presente Ata de Registro de Preços serão obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.

II - Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas, no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida à detentora para substituição, imediatamente, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

III - Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, ofício, telex ou fac-símile, devendo dela constar: a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.

IV - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota-fiscal ou nota-fiscal fatura, conforme o caso.

V - A empresa fornecedora, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar, na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

VI - A cópia da ordem de fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

VII - As empresas detentoras da presente ata ficam obrigadas a aceitar o acréscimo e supressão de até vinte e cinco por cento nas quantidades estimadas.

VIII – Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

IX - Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

X- Fornecer todos os produtos arrematados em conformidade com o descrito no termo de referência e com as normas sanitárias.

08 - DAS PENALIDADES

8. 1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 4º do Decreto Municipal de n. 1.665/2023, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
- XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
- XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
- XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
- XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
- XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
- XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
- XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- XXV - deixar de repor funcionários faltosos;
- XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
 - a) registro de ponto;
 - b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
 - c) comprovante de depósito do FGTS;



- d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
- f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI – deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII – compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII – impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV – apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV – deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI – subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII – deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII – deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX – deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL – deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

8.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:



I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens II, III, VI, VII,,VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 8.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:

a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:



- a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;
- b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

9.1. Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, o valor da ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

9.2. Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC, conforme publicação do IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

9.3. A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

10 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I – O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes.

II – A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21.

11 – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I – A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

Pela Administração, quando:

A – a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

B – a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;

C – a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;

D – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;

E – os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

F – por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;

*no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a



juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 117, § 2º I a IV da Lei 14.133/21.

A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VIII, caso não aceitas as razões do pedido.

II – Ocorrendo o cancelamento da Ata de Registro de Preços pelos motivos constantes nas letras “A” a “D” do item I, é **facultado à administração**:

A- a convocação do segundo colocado e seguintes em caso de cancelamento da ata e por qual preço;

III - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria requisitante.

13- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Integram esta Ata, o edital do **Pregão Eletrônico nº 019/2023** e as propostas das empresas classificadas no certame supra-numerado.

13.2. - Fica eleito o foro da Comarca de Paraopeba/MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3. - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Cordisburgo/MG, ___ de _____ de _____

Prefeito Municipal de



ANEXO VI
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

MINUTA DO CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE** _____, CNPJ Nº....., com sede na _____, a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. José Maurício Gomes e a _____, CNPJ Nº....., com sede na _____ a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____, resolvem firmar o presente contrato para fornecimento de _____, como especificado no seu objeto, em conformidade com o Processo Licitatório nº 051/2023, na modalidade Pregão Eletrônico nº 019/2023, sob a regência da Lei Federal de nº 14.133/21 e o Decreto Municipal n. 1.671/2023, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. - *Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para cumprimento do programa nacional de alimentação escolar (pnae) e demais demandas da educação básica da rede municipal de ensino deste município.* conforme abaixo especificado:

ITEM	UNID	QUANT	DISCRIMINAÇÃO	VALOR
01	UNID			

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

2.1.- O contratante pagará ao contratado, valor de R\$_____

2.2. – O valor a ser pago, será apurado através das requisições emitidas e devidamente atendidas pelo Contratado.

2.3. - O pagamento será realizado mensalmente, até o ____ (_____) dia útil do mês seguinte àquele em que foi efetuado o fornecimento, mediante apresentação das respectivas Notas Fiscais/Faturas.

2.4 - O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo ao contratado manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



2.5.- Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.6 - O preço referido no item 2.1, incluem todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento do produto, de modo a constituírem a única e total contraprestação pela execução do contrato.

2.7 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será de 5 (cinco) dias úteis contado a partir da regularização dos mesmos e sua reapresentação.

2.8 - O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.

2.9 - Os pagamentos efetuados à **CONTRATADA** não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do contrato, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade.

2.10 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTAMENTO

3.1. Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, o valor da ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.



3.2. Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC, conforme publicação do IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

3.3. A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

4.1. – Os produtos serão entregues nos locais especificados na Autorização de Fornecimento mediante apresentação de requisição emitida pelo setor de compras.

4.2- Por motivo de força maior, a entrega poderá ser realizada, mediante autorização e aviso prévio, em outro local.

4.3. - O recebimento dos produtos, será efetuado pelo setor requisitante, após a verificação da quantidade e qualidade dos mesmos e consequente aceitação, obrigando o licitante vencedor a reparar, corrigir, substituir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da contratação em que se verifiquem defeitos ou incorreções.

4.4. - O setor competente para fiscalizar o objeto contratado será a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer observados os artigos 117 e seguintes da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal de n. 1.639/2023, sendo designado para a fiscalização do presente instrumento o (a) Sr. (a) _____.

4.5. - Na ocorrência de atrasos na entrega, o **CONTRATANTE** poderá aplicar as penalidades previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. - São obrigações das partes:

I – DO CONTRATANTE:

a) Notificar a **CONTRATADA** através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos.

b) Expedir, através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, atestado de inspeção do fornecimento, que servirá de instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e do pagamento devido.

c) Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias;



d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos deste contrato;

II – DA CONTRATADA:

a) Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.

d) Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**.

f) Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

g) Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

h) É vedada subcontratação de pessoas física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

i) A contratada deve, sempre que solicitado, apresentar extrato de FGTS dos empregados.

CLÁUSULA SEXTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas dotações orçamentárias nº 02.05.020-12.361.0427.2055-3.3.90.30.00.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. - O prazo de vigência deste contrato será até ____/____/_____, contado da data de sua assinatura.

7.2. - A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1. - A CONTRATANTE poderá rescindir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, por parte da CONTRATADA;
- b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA;
- c) O conhecimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da CONTRATADA;
- d) Razões de interesse público ou na ocorrência das hipóteses do art. 78 do Estatuto das Licitações;
- e) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9. 1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 4º do Decreto Municipal de n. 1.665/2023, quais sejam:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
- XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
- XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
- XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
- XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
- XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- XX - manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
- XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
- XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- XXV - deixar de repor funcionários faltosos;
- XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
- a) registro de ponto;
 - b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
 - c) comprovante de depósito do FGTS;
 - d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
 - e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
 - f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.
- XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de



atividade;

XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI – deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII – compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII – impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV – apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV – deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI – subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII – deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII – deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX – deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL – deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

9.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou



do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens II, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 9.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:

a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) der causa à inexecução total do contrato.

d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:

a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:

a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;

b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.



9.3. Será considerada falta grave e caracterizada como falha em sua execução, o não recolhimento das contribuições sociais da Previdência Social, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a Administração, nos termos da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

10.1. - O extrato do presente contrato será publicado no órgão de divulgação oficial do Município, que é o quadro de avisos afixado no hall da Prefeitura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1. - Fica eleito o foro da comarca de Paraopeba/MG para solucionar quaisquer dúvidas quanto à execução do presente contrato.

E, por estarem justas, as partes firmam o presente instrumento em ____
(_____) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

_____, ____ de _____ de

MUNICÍPIO DE _____

CONTRATADA

Testemunhas: _____
CPF nº: _____

CPF nº _____



ANEXO VII
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº019/2023

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

.....

(data)

.....

(representante legal)



ANEXO VIII
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

**DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E
PARA A REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

.....

(data)

.....

(representante legal)



ANEXO IX
AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2023

DECLARAÇÃO DE QUE PODE USUFRUIR DOS BENEFÍCIOS DE ME E EPP

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA para todos os efeitos legais, que, no ano calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006.

.....
(data)

.....
(representante legal)