

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para **futura** e **eventual** de aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar para o período de 12 (doze) meses, conforme especificado neste termo.

1.2. DA COTA PRINCIPAL 80% - Art. 48, III - Lei Complementar no 123/06:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA ESTIMADA
1	PÃO CARECA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PÃO DOCE, TIPO HOT DOG, PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, DO TIPO HOT DOG, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	658.000	R\$ 1,23
2	PÃO DE BATATA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	251.800	R\$ 1,38
3	PÃO DE BRIOCHE: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	108.400	R\$ 1,67
4	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	108.400	R\$ 1,70
5	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	108.400	R\$ 1,53
6	PÃO DE COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	70.800	R\$ 1,30
7	PÃO FRANCÊS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	572.200	R\$ 1,00
8	PÃO INTEGRAL: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	92.400	R\$ 1,53
9	PÃO DE GERGELIM: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	108.400	R\$ 1,63
10	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO	UND	156.600	R\$ 1,15

	ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.				
12	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LIMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 26/05/07/2015 E RDC Nº 40/08/02/2002.	KG	12.600	R\$	27,67
13	BISCOITO DE QUEIJO: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A -10°C A -8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELEZÍVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE -10°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	27.000	R\$	31,00
14	PÃO DE FORMA: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	22.500	R\$	11,00
15	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	22.500	R\$	11,33
16	BROA DE FUBA: EMBALAGEM DE 1KG CONGELADA. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADA A -10°C A -8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELEZÍVEL. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	8.000	R\$	28,67
17	PÃO DE QUEIJO: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A -10°C A -8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELEZÍVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE -10°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	27.000	R\$	25,67
18	PÃO DE QUEIJO ZERO LACTOSE: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A -10°C A -8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELEZÍVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE -10°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	2.500	R\$	34,33

1.3. COTA RESERVADA - 20% - Art. 48, III - Lei Complementar no 123/06:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA ESTIMADA
1	PÃO CARECA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PÃO DOCE, TIPO HOT DOG, PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, DO TIPO HOT DOG, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	164.500	R\$ 1,23
2	PÃO DE BATATA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	62.950	R\$ 1,38
3	PÃO DE BRIOCHE: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	27.100	R\$ 1,67
4	PÃO DE CENTEIO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	27.100	R\$ 1,70
5	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A	UND	27.100	R\$ 1,53



	ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.				
6	PÃO DE COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	17.700	R\$	1,30
7	PÃO FRANCÊS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	143.050	R\$	1,00
8	PÃO INTEGRAL: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	23.100	R\$	1,53
9	PÃO DE GERGELIM: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	27.100	R\$	1,63
10	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADICÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. A DATA DE PRODUÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, UM DIA ANTERIOR À ENTREGA.	UND	39.150	R\$	1,15
12	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLUTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL. (LIMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 26 05/07/2015 E RDC Nº 40 08/02/2002.	KG	3.150	R\$	27,67
13	BISCOITO DE QUEIJO: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A - 10°C A - 8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLUTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE - 10°C OU INFERIOR, ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	6.750	R\$	31,00
14	PÃO DE FORMA: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	5.625	R\$	11,00
15	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	5.625	R\$	11,33
16	BROA DE FUBA: EMBALAGEM DE 1KG CONGELADA. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADA A -10°C A -8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLUTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	2.000	R\$	28,67
17	PÃO DE QUEIJO: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A - 10°C A - 8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM GLUTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE - 10°C OU INFERIOR, ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	6.750	R\$	25,67
18	PÃO DE QUEIJO ZERO LACTOSE: EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO. INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA (EMBALAGEM FECHADA), CONGELADO A - 10°C A - 8°C. CONTENDO INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 76, DECRETO 12.486 DE 20/10/78. SEM CONSERVANTES OU CORANTES, SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 15 A 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 1 KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, REFORÇADAS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA COM TEMPERATURA DE - 10°C OU INFERIOR, ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO TRÊS MESES DE VALIDADE.	KG	625	R\$	34,33

1.4. O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será **R\$ 6.933.400,00 (seis milhões, novecentos e trinta e três mil e quatrocentos reais)** conforme estimativa apurada pela Secretaria Municipal de Educação de Catalão.

2. DA JUSTIFICATIVA:

Os itens serão destinados para manutenção da merenda escolar distribuída diariamente em todas as unidades educacionais da Secretaria Municipal de Educação localizadas em todos o perímetro urbano, rural e nos Distritos, obedecendo, sempre, aos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que regulamenta os objetivos do programa, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial e com a aprendizagem, com o rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Os cardápios da alimentação escolar no Município de Catalão, são elaborados pelos Técnicos responsáveis, com utilização de itens de primeira qualidade, respeitando-se, sempre, a cultura alimentar da local, pautando-se na sustentabilidade e diversidade agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

A contratação e o fornecimento serão de forma fracionada e conforme a necessidade da Secretaria, sendo as quantidades indicadas acima apenas estimativas de consumo para os próximos 12 (doze) meses. Sendo assim, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços, possibilita a Secretaria registrar o preço do item, sempre de acordo com a realidade do mercado, para que, de acordo com suas necessidades, solicite ao fornecedor cadastrado e vencedor do produto específico, a entrega em quantidades variadas, evitando assim, desperdícios e prejuízos ao erário público por compras em quantidades excessivas e desnecessárias;

Conforme apontado no Art. 15, inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e no Art. 3º, inciso IV do Decreto Federal nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, a Administração (Secretaria Municipal de Educação) está autorizada à, sempre que possível, utilizar de tal sistema para facilitar suas aquisições, garantindo agilidade na entrega e evitando prejuízos ao erário público.

3. DEMONSTRAÇÃO DA NECESSIDADE DE QUANTIDADES ESTIMADAS:

Os produtos solicitados neste processo de registro de preços foram previstos o atendimento, em média, de 9.138 (nove mil, cento e trinta e oito) alunos que serão nutridos diariamente nas escolas e creches, durante o período dos dias letivos.

UNIDADE ESCOLAR	ENSINO FUNDAMENTAL											EDUCAÇÃO INFANTIL										TOTAL
	ANOS INICIAIS					ANOS FINAIS					T.E.E.	CRECHE				PRÉ-ESCOLA			T.E.I.			
	1º	2º	3º	4º	5º	T	6º	7º	8º	9º		T	B1	B2	M1	M2	T	JD1		JD2	T	
CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	111	130	125	121	111	598	-	-	-	-	0	598	-	-	-	-	0	-	-	0	0	598
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MEIMEI	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	4	21	17	19	61	20	27	47	108	108
CMEI ANA MARIA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	15	17	30	35	97	71	40	111	208	208

CMEI CLEONICE EVANGELISTA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	14	16	33	48	111	69	85	154	265	265	
CMEI DONA MARIA ISABEL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	11	31	48	53	143	77	82	159	302	302	
CMEI E. M. ALBA MATHIAS MESQUITA	52	42	32	22	24	172	-	-	-	-	0	172	14	13	33	30	90	43	55	98	188	360	
CMEI EVA FRANCISCA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	10	-	20	30	-	-	-	0	30	30
CMEI FRANCISCO CLEMENTINO	69	73	50	-	-	192	-	-	-	-	0	192	13	15	45	50	123	79	80	159	282	474	
CMEI HENRIQUETA PURCINA DE OLIVEIRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	12	28	26	78	31	18	49	127	127	
CMEI IRMÁ YOLANDA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	19	35	64	131	78	88	166	297	297	
CMEI JOÃO MARGON	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	14	14	33	33	94	61	56	117	211	211	
CMEI LAZARO MARRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	14	15	15	44	22	21	43	87	87	
CMEI NATÁLIA SAFATLE	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	16	31	30	89	52	51	103	192	192	
CMEI PROFESSOR ANÍBAL ROSA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	13	30	30	85	59	54	113	198	198	
CMEI PROFª RUTH SILVA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	14	36	44	107	51	66	117	224	224	
E.M. NILDA MARGON VAZ	128	144	131	122	122	647	-	-	-	-	0	647	-	-	-	-	0	-	-	0	0	647	
E.M. ANÔNIO PINHEIRO SANTOS	29	25	30	74	80	238	-	-	-	-	0	238	-	-	-	-	0	-	-	0	0	238	
E.M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	8	7	6	3	9	33	4	2	3	1	10	43	-	-	-	-	0	-	2	2	2	45	
E.M. CRISTINA DE CÁSSIA RODOLVALHO	25	25	49	23	23	145	-	-	-	-	0	145	-	-	-	-	0	-	-	0	0	145	
E.M. DÁRIO PIRES	13	22	24	29	21	109	-	-	-	-	0	109	-	-	-	-	0	17	28	45	45	154	
E.M. DEPUTADO WILSON DA PAIXÃO	64	79	65	73	66	347	-	-	-	-	0	347	-	-	-	-	0	-	39	39	39	386	
E.M. FREI JOÃO FRANCISCO	53	52	78	77	53	313	-	-	-	-	0	313	-	-	-	-	0	-	-	0	0	313	
E. M. GLEICE MARTINS DO NASCIMENTO	90	94	60	66	61	371	-	-	-	-	0	371	-	-	-	-	0	-	-	0	0	371	
E.M. INÊS DIAS DA SILVA	48	72	75	62	40	297	-	-	-	-	0	297	-	-	-	-	0	-	-	0	0	297	
E.M. JOSÉ SEBBA	50	46	54	77	74	301	-	-	-	-	0	301	-	-	-	-	0	-	-	0	0	301	
E.M. MARIA BÁRBARA SUCENA	5	9	8	4	8	34	10	5	8	5	28	62	-	-	-	-	0	-	7	7	7	69	
E.M. NILZA AYRES PIRES	70	75	78	62	61	346	-	-	-	-	0	346	-	-	-	-	0	85	86	171	171	517	
E.M. PATOTINHA	75	80	76	59	81	371	-	-	-	-	0	371	-	-	-	-	0	-	-	0	0	371	
E.M. PEDRO NETTO PARANHOS	70	76	68	60	57	331	63	47	44	32	186	517	-	-	-	-	0	-	-	0	0	517	
E.M. PROFª MARIA CONCEIÇÃO	42	46	39	44	46	217	-	-	-	-	0	217	-	12	-	19	31	34	43	77	108	325	
E.M. SANTA INÊS	17	19	8	7	10	61	17	11	12	10	50	111	-	-	-	-	0	-	21	21	21	132	
ESCOLA ALLAN KARDEC	24	26	31	27	32	140	31	35	30	20	116	256	-	-	13	17	30	26	26	52	82	338	
CRECHE RECANTO INFANTIL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	33	40	73	73	73	
ESCOLA CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	40	62	102	58	58	116	218	218	
Total geral:	1043	1142	1087	1012	979	5263	125	100	97	68	390	5653	147	237	467	595	1446	966	1073	2039	3485	9138	

A quantidade de cada item indicada acima foi baseada nos últimos processos realizados pelo Fundo Municipal de Educação – FME (Pregão Presencial nº 077/2021 - Sistema de Registro de Preços – SRP - Processo nº 2021012575/Pregão Presencial nº 111/2022 - Sistema de Registro de Preços – SRP - Processo nº 2022041030), acrescentando-se a margem de segurança necessária para os próximos 12 (doze) meses, considerando a constante oscilação do número de alunos em cada unidade durante o período.

Abaixo segue as unidades educacionais onde, havendo a necessidade do SEMAE, será solicitado a contratada a entrega DIRETAMENTE nas unidades e conforme os horários indicados nas ordens de fornecimento:

UNIDADE	ENDEREÇO/BAIRRO
1- CMEI CLEONICE E. DO NASCIMENTO	R. 21, Nº 91 - SETOR UNIVERSITÁRIO - CEP: 75706-310
2 - CMEI JOÃO MARGON VAZ	R. 02 ESQ. C/ A R. A, Nº 81 - SETOR FLAMBOYANT
3 - CMEI NATÁLIA SAFATLE SOARES	R. ALBERTO ELIAS, Nº 532 - EVELINA NOUR
4 - CMEI PROF. ANÍBAL ROSA DO NASCIMENTO	AV. JOSÉ MARCELINO, Nº 1050 - CASTELO BRANCO CEP: 75701-430
5 - CMEI PROFª RUTH SILVA	R. 405, Nº 735 - PONTAL NORTE CEP: 75708-480
6 - CRECHE ANA MARIA GUMARAES DE MACEDO MONTENEGRO	R. SALVADOR, Nº 389 - VILA ERONDINA CEP: 75701-970
7 - CRECHE DONA MARIA ISABEL	R. G-3, Nº 210 - SANTA TEREZINHA CEP: 75707-370
8 - CRECHE EVA FRANCISCA DE MESQUITA	R. CAROLINA VAZ, S/Nº - PIRES BELO CEP: 75714-300
9 - CRECHE IRMÁ YOLANDA VAZ	R. TEN. CEL. JOÃO CERQUEIRA NETTO, S/Nº - JARDIM PRIMAVERA CEP: 75702-280
10 - CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	R. TEM. CEL. JOÃO CERQUEIRA NETTO S/Nº JARDIM PRIMAVERA CEP: 75022-080
11 - E. M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	FAZ. SÃO DOMINGOS, S/Nº - ZONA RURAL CEP: 75714-000
12 - E. M. ALBA MATHIAS MESQUITA	AV. ESPÍRITO SANTO, Nº 205 - SETOR AEROPORTO CEP: 75705-690
13 - E. M. CRISTINA DE CÁSSIA RODOLVALHO	R. 503, Nº 333 - SANTA CRUZ
14 - E. M. DÁRIO PIRES	R. MINAS GERAIS, Nº 325 - PIRES BELO CEP: 75714-300
15 - E. M. DEP. WILSON DA PAIXÃO	R. FLORIANÓPOLIS, S/Nº - VILA ERONDINA CEP: 75711-380
16 - E. M. FRANCISCO CLEMENTINO SAN TIAGO DANTAS	R. ANTONIO HORÁCIO PEREIRA, Nº 215 - IPANEMA CEP: 75705-150
17 - E. M. FREI JOÃO FRANCISCO	R. A Nº 300 - SANTA HELENA II CEP: 75703-160
18 - E. M. JOSÉ SEBBA	R. OVIDIO FRANCISCO DE OLIVEIRA, S/Nº - PARQUE DAS MANGUEIRAS CEP: 75712-150
19 - E. M. LAZARO PINTO MARRA	R. 308, Nº 395 - JARDIM CATALÃO CEP: 75700-000
20 - E. M. MARIA BÁRBARA SUCENA	FAZ. MORRO AGUDO/CISTERNA - ZONA RURAL CEP: 75714-000
21 - E. M. NILDA MARGON VAZ	R. 96, S/Nº - CASTELO BRANCO CEP: 75710-170
22 - E. M. NILZA AYRES PIRES	R. RECIFE, Nº 625 - TEOTÔNIO VILELA CEP: 75602-460
23 - E. M. PATOTINHA	R. GUATEMALA, Nº 180 - BAIRRO DAS AMÉRICAS CEP: 75703-460
24 - E. M. PEDRO NETTO PARANHOS	R. 416, Nº 416 - PONTAL NORTE CEP: 75708-330
25 - E. M. PROFª MARIA CONCEIÇÃO MARTINS SILVA	R. JURACI PONTES, S/Nº - DIST. SANTO ANTONIO, DO RIO VERDE CEP: 75714-000
26 - E. M. SANTA INÊS	FAZ. MARTÍRIOS - DIST. SANTO ANTONIO, DO RIO VERDE CEP: 75714-000
27 - ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO PINHEIRO	RUA PARALELA IV, Nº 201 LOT. COPACABANA CEP: 75705-333
28 - ESCOLA MUNICIPAL INÊS DIAS	RUA 308, Nº 301, ID CATALÃO

Durante o período de validade da contratação poderá ocorrer acréscimos, supressões e até mesmo alteração de unidades, não estando a contratada, vinculada apenas a relação indicada acima.

4. DA VIGÊNCIA DA ARP:

A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação de sua íntegra no site oficial do Município de Catalão.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da presente aquisição irão onerar as dotações, considerando as futuras necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme §2º do artigo 7º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013.

6. MODO DE ADJUDICAÇÃO:

A adjudicação será realizada pelo regime de **MENOR PREÇO POR ITEM**, garantido a maior participação de licitantes no processo e o menor preço para a Administração Municipal.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

A natureza dos objetos a serem contratados é de natureza comum nos termos do Parágrafo Único, do artigo 1º, da Lei 10.520, de 2002, as especificações estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

8. DA VALIDADE DO ITENS:

8.1. Os itens deverão ser de primeira qualidade, e serão adquiridos em estrita obediência às especificações e quantidades descritas neste Termo, não podendo, sob hipótese alguma, serem fornecidos em embalagens com quantidades inferiores às especificadas e que dificultem sua distribuição.

8.2. Os biscoitos de polvilho, as broas de fubá e os pães de forma ofertados deverão atender perfeitamente aos padrões técnicos de higiene, devendo serem de boa qualidade, obedecer às normas ANVISA e demais legislações aplicáveis a cada produto.

8.2.1. Dessa forma, não serão aceitos, em hipótese alguma, produtos com prazo de validade próximo a data de vencimento, assim entendido os que não possuem validade remanescente de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do total apresentado na embalagem, produtos não apropriados para consumo humano, ou de origem duvidosa, reservando-se à Administração o direito de solicitar documentos ou laudos técnicos que possam comprovar a autenticidade e qualidade dos produtos fornecidos, tudo visando a garantia da qualidade e segurança alimentar.

8.3. A Contratada deverá fornecer os produtos em embalagens apropriadas, contendo informações das características do produto, rotulagem nutricional, inclusive validade, lote, registro nos órgãos competentes, no que couber, e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida.

9. DA ENTREGA:

9.1. Os itens deverão ser entregues diretamente no Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE (Rua Tem-Cel. João C. Neto, 1269, Elias Safatle, Catalão, Goiás) ou diretamente nas unidades escolares ou, ainda, em outro local previamente indicado pela Secretaria e deverá ser realizada a entrega em até **05 (cinco) dias** após a solicitação, salvo autorização de dilação desse prazo e salvo, também, para aqueles itens que são de entrega diária e prontos para o consumo, de acordo com o cronograma semanal enviado pela Secretaria, conforme indicado no **subitem 9.1.2.**

9.1.1. O prazo máximo estipulado para a entrega dos produtos foi estipulado devido a necessidade constante de fornecimento ao Setor de Alimentação e, também, de abastecimento das unidades escolares, devido a limitação do espaço de estocagem dos produtos;

9.1.2. Com exceção do biscoito de queijo, da broa de fubá, do pão de queijo e do pão de queijo zero lactose que deverão ser entregues congelados e diretamente no SEMAE no prazo indicado no subitem 9.1, os demais itens deverão ser fabricados no mesmo dia da data da entrega e distribuído prontos para o consumo em todas as unidades educacionais até as 07h:30min, observado as condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

9.1.3. Toda a despesa com o transporte e entrega dos itens nas unidades será de única e exclusiva responsabilidade da contratada.

9.2. Os pedidos de fornecimento serão realizados de acordo com a necessidade diária da Secretaria, mediante a emissão de Ordem de Fornecimento emitida por servidor competente, que deverá constar a especificação dos produtos, quantidade, marca (no que couber), local de entrega e assinatura do servidor responsável pela sua emissão.

9.3. Os itens, devido à indisponibilidade de depósito próprio, ficarão sob a guarda, responsabilidade e armazenamento da Contratada, e seu fornecimento deverá ocorrer, dentro da necessidade da Secretaria, mediante emissão de Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, após assinatura do contrato ou documento equivalente, devendo ser entregues, as expensas da empresa contratada, conforme indicado acima.

9.4. Os produtos serão fornecidos à medida que forem requisitados no decorrer da vigência da Ata, podendo ser utilizados parcialmente, conforme a necessidade e interesses da Secretaria, sem prejuízo dos valores e quantidades contratados inicialmente, devendo serem entregues sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer sua qualidade.

9.5. Havendo rejeição dos produtos, no todo ou em parte, a Empresa contratada deverá

substituí-los **IMEDIATAMENTE**, ou no prazo máximo de 24 (vinte e quatro horas), se estes apresentarem defeito de fabricação ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes no instrumento convocatório, independentemente da quantidade rejeitada, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações, salvo aqueles de entregas diárias e prontos para o consumo, onde a substituição de verá ocorrer em até 30 (trinta) minutos, sob penas das mesmas sanções e penalidades indicadas neste termo.

9.6. No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Empresa contratada deverá também, **IMEDIATAMENTE**, ou no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro horas), responsabilizar-se pela sua complementação, salvo aqueles de entregas diárias e prontos para o consumo, onde a substituição de verá ocorrer em até 30 (trinta) minutos, sob penas das mesmas sanções e penalidades indicadas neste termo.

9.7. Será de responsabilidade da Empresa contratada, quando da aquisição, controlar os quantitativos fornecidos, para que não ultrapassem o solicitado, bem como correrá as suas expensas todas as despesas decorrentes do fornecimento ora contratado.

9.8. Fica expressamente proibido o fornecimento do produto para outro órgão que não seja a Secretaria Municipal de Educação de Catalão.

9.9. Os itens serão recebidos:

9.9.1. Será dispensado o recebimento provisório do objeto nos termos do inciso I do art. 74 da Lei nº 8.666/93;

9.9.2. **DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade dos itens, bem como o estado geral dos mesmos, e consequentemente a aceitação pelo setor competente do **CONTRATANTE** no prazo de 02 (dois) dias útil.

9.10. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.11. Ocorrendo atraso nas entregas conforme indicado acima, os itens não mais serão aceitos, configurando-se a inexecução total do contratado, com a aplicação das consequências previstas em lei e neste Termo.

9.12. A Contratada deverá verificar junto aos seus fornecedores/fabricantes dos produtos ofertados, a disponibilidade e prazos de entrega deles, não podendo alegar, a posteriori, problemas de fornecimento e/ou impossibilidade de aquisição como motivos que justifiquem atrasos no fornecimento.

9.13. Fica expressamente proibido o fornecimento dos produtos para órgãos não pertencentes ou vinculados ao Contratante.

10. DA CONTRATAÇÃO:

10.1. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado, podendo ser por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. No ato da contratação, a licitante que se consagrou vencedora no certame, **DEVERÁ** apresentar ao setor competente pela emissão do termo contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, os seguintes documentos **ATUALIZADOS**:

10.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

10.2.2. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

10.2.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

10.2.4. Prova de Regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da Empresa;

10.2.5. Prova de Regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da Empresa;

10.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

10.2.7. Alvará de Funcionamento e Localização emitido pela autoridade Municipal da sede da Contratada;

10.2.8. Alvará Sanitário emitido pela autoridade Municipal da sede da Contratada.

10.3. A não apresentação dos documentos acima indicados pela Empresa, impedirá a assinatura do termo contratual até que se regularize os documentos e os entregue ao Departamento responsável.

10.4. Caso a Empresa quando for solicitada não assine o contrato/ata ou não apresente a documentação solicitada, esta será penalizada nos termos da lei e responderá administrativa e civilmente.

10.5. A vigência do contrato não será vinculada ao prazo de validade da Ata de Registro de Preço, pois, se trata de instrumentos diversos e independentes entre si e sua duração ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários conforme caput do artigo 57 da lei 8.666/1993.

11. DA NOTA FISCAL E DOS PAGAMENTOS:

11.1. As notas fiscais deverão ser emitidas conforme os seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FME - CNPJ nº 22.781.167/0001-70.**

11.2. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

11.2.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

11.2.2. Comprovante de entrega e recebimento dos itens assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

11.2.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

11.2.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

11.2.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

11.2.6. Prova de Regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da Empresa;

11.2.7. Prova de Regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da Empresa;

11.2.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

11.2.9. Alvará de Funcionamento e Localização emitido pela autoridade Municipal da sede da Contratada;

11.2.10. Alvará Sanitário emitido pela autoridade Municipal da sede da Contratada.

11.3. Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal e os comprovantes de regularidade, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento e não haja fator impeditivo provocado pela licitante fornecedora, referente à entrega efetiva de cada parcela de compra.

11.4. Os pagamentos serão efetuados através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados neste tópico, devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

12.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo, verificando minuciosamente a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

12.2. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sob pena de rejeição e devolução total ou parcial, dos produtos em desacordo com o contrato.

12.3. Se necessário, paralisar ou suspender a qualquer tempo a entrega dos objetos de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo das entregas efetuadas.

12.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através do servidor especialmente designado.

12.5. Efetuar o pagamento no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

12.6. A Administração não é responsável por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do termo de contrato do presente procedimento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1. Fornecer e entregar os produtos contratados, dentro do prazo estabelecido neste Termo, livre de quaisquer ônus, embaraços ou encargos, na forma ajustada, em conformidade com a solicitação e a necessidade da Secretaria, mediante requisição escrita, através de Ordens de Fornecimentos, que especificará os itens, a marca, valores unitário e total e ainda, os quantitativos a serem fornecidos, cumprindo integralmente as determinações deste termo e conforme proposta de preços ofertada.

13.2. Informar, no ato da apresentação das propostas e da contratação, um meio eletrônico (e-mail) onde serão encaminhados os pedidos e todas as comunicações entre a Administração e a Contratada durante a execução do contrato e, havendo alteração do meio eletrônico de comunicação, a contratada deverá, previamente, comunicar, por escrito, ao Departamento de Compras da Secretaria para que esta atualize o cadastro e não ocorra falha na comunicação entre contratante e contratada.

13.3. Disponibilizar, no ato da contratação, um número de telefone móvel (celular) e um representante que ficará disponível para receber as ligações da contratante, devendo informar o nome do funcionário e o respectivo número de contato.

13.4. Assumir os impostos, taxas e multas que tenham incidido sobre o objeto, cuja ocorrência tenha se efetivado em data anterior a assinatura do presente pacto.

13.5. Fornecer os produtos dentro dos prazos de validade e de qualidade estabelecidos neste termo, que deverão atender aos padrões e normas brasileiras vigentes, observado a sua marca e obedecido, ainda, as normas técnicas exigíveis, bem como efetuar, às suas expensas, a

substituição de qualquer bem que, comprovadamente, apresente imperfeições, falhas, adulteração, desconformidades ou divergência relativa às especificações constantes do instrumento convocatório para que sejam adotadas as medidas necessárias.

13.6. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio do **CONTRATANTE**, ou a servidores deste ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

13.7. Fornecer sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, comprovantes de inexistência de débito relativo às contribuições sociais, mediante documento fornecido pelos órgãos competentes, conforme dispões o art. 47, inciso I alínea “a” da Lei 8.212 de 1991.

13.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cumprindo o objeto deste contrato de acordo com as especificações e demais condições previstas no Edital.

13.9. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo **CONTRATANTE**, atendendo de imediato as reclamações.

13.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

13.11. Arcar com todas as despesas decorrentes deste fornecimento, incluindo as despesas tributárias, fiscais, trabalhistas e comerciais resultantes desta contratação.

13.12. Aceitar, nos termos do art. 65 § 1º, da Lei 8.666/93, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contratado em termo específico.

14. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1. O fornecimento do objeto desta licitação será efetuado pela contratada somente após a assinatura do respectivo contrato ou documento similar e da disponibilização do respectivo empenho.

14.2. A Secretaria gerenciará obrigatoriamente a execução do contrato e fiscalizará o fornecimento, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os produtos que, a seu critério não for considerado satisfatório.

14.3. A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a empresa contratada das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar ao Município, ao Fundo Municipal de Educação ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução do contrato.

15. OS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

15.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atendam às exigências deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- b) Não atendam às características mínimas deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- c) Não comprove que a licitante tem capacidade de fornecer os produtos objeto deste Termo.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

- 16.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 16.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.1.3. Fraudar na execução do contrato;
- 16.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 16.1.6. Não mantiver a proposta.

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

- 16.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 16.2.2. Multa moratória de 50% (cinquenta por cento) por hora de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida para os itens prontos para o consumo, de entregas diárias ou entregas programadas;
- 16.2.3. Multa moratória de 30% (trinta por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 16.2.4. Multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contratado, no caso de inexecução total do objeto;
- 16.2.5. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 16.2.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 16.2.7. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Catalão, por meio de seus órgãos da Administração Pública Direta e de suas entidades da Administração Pública Indireta;
- 16.2.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

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

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

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

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

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

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

17. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

Consoante disposição do art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Catalão, 06 de outubro de 2023.

Leonardo Pereira Santa Cecília.
Secretário Municipal de Educação.
Gestor do Fundo Municipal de Educação.
Decreto Municipal nº 07 de 01 de janeiro de 2021.
Município de Catalão.

Original assinado!