



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2021/FME

INTERESSADO: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS.

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

DATA DA REALIZAÇÃO: 24 de Maio de 2021.

HORÁRIO: 09:00 horas

| INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS | |
|---------------------------------------|--|
| DIA: | 12 de MAIO de 2021 |
| HORA: | 09:00 H |
| FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS | |
| DIA: | 24 de MAIO de 2021 |
| HORA: | 08:00 H |
| INÍCIO DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS | |
| DIA: | 24 de MAIO de 2021 |
| HORA: | 08:30 H |
| FIM DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS | |
| DIA: | 24 de MAIO de 2021 |
| HORA: | 09:00 H |
| INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS | |
| DIA: | 24 de MAIO de 2021 |
| HORA: | 09:00 H |
| LOCAL: | www.bnc.org.br "Acesso Identificado" |
| DEMAIS INFORMAÇÕES | |
| OBS.: | Para todas as referências de tempo será observado o horário oficial de Brasília – DF. |
| OBS: | Licitação exclusiva para Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte |
| OBS.: | Modo de disputa: aberto (envio dos lances durará 10 minutos, prorrogado automática e sucessivamente quando houver lance nos dois últimos minutos) |
| OBS: | Não havendo expediente ou ocorrendo fato que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia útil seguinte, no mesmo horário. |

O Fundo Municipal de Educação de Jaú do Tocantins realizará licitação, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO para registro de preços, exclusivo para ME/EPP** (modo de disputa: aberto) regida pela Lei Federal n.º 10.520/02, Decreto 10.024/19, Decreto Municipal n.º 062/2013, Lei Municipal da



Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e do Micro Empreendedor nº 314/2010, Lei n. 123/2006 e suas alterações, com aplicação subsidiária da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores, pelo MENOR PREÇO POR ITEM, para Registro de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de produtos alimentícios para merenda escolar do município de Jaú do Tocantins.

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no endereço eletrônico compras@jau.to.gov.br e dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelo telefone: (Pinhais-PR (41) 3557-2103-(41) 991367677 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras pelo e-mail contato@bnc.org.br

1 - DO OBJETO:

1.1 – Menor preço por item para Registro de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de produtos alimentícios para merenda escolar do município de Jaú do Tocantins.

1.2 – O objeto desta licitação, deverá atender às normas técnicas aplicáveis, ficando desde já estabelecido que os itens só serão aceitos após rigoroso exame efetuado pelo Departamento de Compras e, caso não satisfaça às especificações exigidas, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, para reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de infração contratual nos termos da cláusula 10 deste edital.

1.3 - Deverá constar no rótulo da embalagem do produto que não está dispensado da obrigatoriedade do registro, conforme Resolução n.º 23, de 15/03/2.000, o número do registro do produto a ser entregue, no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente, da especificação constante do anexo I.

1.3.1 - Na hipótese da empresa proceder a entrega do produto contendo somente o número do protocolo do registro, o mesmo não será recebido, tampouco será permitida a sua substituição.

1.4 - Deverá constar na embalagem do produto a ser entregue, prazo de validade para consumo, que deverá ser de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento), em relação ao prazo constante em cada embalagem após o efetivo recebimento pelo almoxarifado.

1.5 – A Pregoeira e equipe de apoio poderá, a qualquer momento promover diligências no intuito de dirimir quaisquer dúvidas. Caso necessário será solicitado amostra de qualquer dos itens das empresas primeiro colocadas, antes da conclusão da análise de proposta de preços.

1.5.1 – No caso de solicitação de amostra, a empresa terá o prazo de 05 (cinco) dias para entrega que deverá ser realizada no Departamento de Compras.

1.5.2 – Recebi a amostra, será realizada pela nutricionista do Município avaliação destas com emissão de laudo no prazo de 03 (três) dias. Sendo desfavorável o parecer por não atender as exigências do edital, será a empresa desclassificada, convocando-se o segundo colocado.

2 - DO PRAZO E CONDIÇÕES:

2.1 - O prazo da Ata de Registro de Preços (ARP) vigorará a partir da sua assinatura pelo período de 12 (doze) meses.

2.2 - A licitante vencedora será convocada pelo Município, para assinar a Ata de Registro de Preços, de conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores, após a homologação do respectivo processo licitatório, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da referida convocação.

2.3 – O fornecimento ocorrerá conforme necessidade do Departamento requisitante.

3 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

3.1 – O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através da Bolsa Nacional de Preços – **www.bnc.org.br** "**Acesso Identificado**".

3.1.1 – Os trabalhos serão conduzidos por servidor municipal, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "**Pregão Eletrônico**" constante da página eletrônica da BNC.

3.1.2 – O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

3.1.3 - O valor estimado para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.1.4 - O caráter sigiloso do valor estimado para a contratação será fundamentado no § 3º do art. 7º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e no art. 20 do Decreto nº 7.724/12.

3.1.5 - Para fins do disposto no item 3.1.3, o valor estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

3.1.6 - Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original (Diário Eletrônico da Associação Mineira de Município) e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

4.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa especificado na página 01 (um) deste edital.

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar desta licitação exclusivamente Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte ou Micro Empresário Individual (conforme definição do art. 3º da LC 123/06), regularmente estabelecida no País, que seja legalmente autorizada a atuarem no ramo objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos.

5.1.1. Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, aquelas que preenchem os requisitos do art. 3º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

5.2. Devem estar regularmente cadastrada junto a Bolsa Nacional de Preços – www.bnc.org.br, e com o consequente credenciamento junto ao aplicativo da mesma, sendo que a apresentação do cadastramento não desobriga o participante a apresentar a documentação exigida para a habilitação relacionada no **ITEM 16**.

- a) A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral prevista no **ITEM 16** deste Edital, junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS.
- b) O credenciamento tempestivo do licitante junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS é **conditio sine qua non** para sua efetiva habilitação na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.
- c) Para a habilitação neste Pregão Eletrônico, o licitante deverá estar tempestivamente credenciando no sistema acima, devendo encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no item 16, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão.

5.2.1 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto acima, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

5.2.3 - Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o Capítulo IX do Decreto 10.024/19.

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

5.2.5 - 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, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

5.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

- a) Que se encontrem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial ou registrado no Cadastro de Fornecedores do Estado ou, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

c) Estrangeiras que não funcionem no País;

5.4. Em se tratando de Microempresa – ME, ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante certidão expedida pela Junta Comercial, Declaração de Breve Relato ou declaração fornecida pela empresa e deverá ocorrer no credenciamento, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006.

5.5. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS.

5.6. O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

5.7. Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

6.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet através do endereço eletrônico compras@jau.to.gov.br.

6.1.1- A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, bem como, assessoria jurídica da pasta.

6.1.2 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

6.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio do endereço eletrônico estampado no item 6.1, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

6.2.1 - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.



6.2.1.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

6.2.1.2 - Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame. Em caso de impugnação com caráter protelatório será aplicadas as sanções pertinentes.

6.3. Não serão reconhecidas as impugnações e os recursos que não seja na forma eletrônica, ou apresentada fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

6.4. Se procedente e acolhida à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e caso necessário, nova data será designada pela Administração, para a realização do certame.

6.5. As consultas serão respondidas mediante o e-mail indicado no item 6.1, o edital e seus anexos estarão disponíveis nos sites www.jau.to.gov.br/licitacoes e www.bnc.org.br, onde se encontram acessíveis a todos os interessados.

6.5.1. No site do Município serão disponibilizadas, além das respostas, todas as informações que o Pregoeiro julgar importantes, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-lo quando entender necessário.

6.5.2. Na ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

7. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro designado pela Administração, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

I - conduzir a sessão pública;

II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

IV - coordenar a sessão pública e o envio de lances;

V - verificar e julgar as condições de habilitação;

VI - sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;

VII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

VIII - indicar o vencedor do certame;

IX - adjudicar o objeto, quando não houver recurso;

X - conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e

XI - encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

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

7.3 - Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.4 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

7.5 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

7.6 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

7.7 - Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

8. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

8.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

8.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

8.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

8.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC– Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

8.7. 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.

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

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

9. DO CADASTRAMENTO (FACULTADO)

9.1. O Cadastro é peça facultada à licitante.

9.2. A habilitação dos fornecedores em licitação pertinente à aquisição de bens e serviços, inclusive de obras e publicidade, deverão ser comprovadas por meio de prévia e regular inscrição cadastral, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

9.3. O Cadastro junto ao Município permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico, porém mesmo assim deverão apresentar os documentos colacionados no item 16.

9.4. O cadastro poderá ser realizado através do site elencado no item 61.

10. DA PARTICIPAÇÃO

10.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observados data e horário limite estabelecidos.

10.2. Caberá ao licitante acompanhar atentamente as operações na Plataforma Eletrônica durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Plataforma Eletrônica ou da desconexão;

10.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: Pinhais-PR (41) 3557-2103 (41) 991367677 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras pelo e-mail contato@bnc.org.br.

11. DA SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

11.1. A partir do horário previsto no Edital e na Plataforma Eletrônica, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico. Os licitantes

poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

11.3. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados a Plataforma Eletrônica para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

11.4. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

11.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.6. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. A plataforma não identificará o autor dos lances aos demais participantes e nem ao Pregoeiro e Equipe de Apoio.

11.7. 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.

11.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.9 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes modos de disputa: aberto - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

11.10 - No modo de disputa aberto, **a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez 10** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

11.11 - **A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

11.12 - Na hipótese de não haver novos lances na forma acima a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.13 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no § único do art. 7º do Decreto 10.024, mediante justificativa.

11.14 - 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.

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

11.16 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

11.17. A plataforma informará a proposta de menor valor do lote/item imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de maior valor;

11.18 - Após a conferência e consulta, e se os documentos comprobatórios de habilitação estiverem de acordo com o solicitado, será declarado o (s) licitante (s) vencedor (es) do lote/item e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso. Sendo que nesse momento ficará franqueada a todos os licitantes a consulta dos documentos, cadastrados na plataforma, do (s) licitante (s) vencedor (es) do lote/item.

11.19. Se a proposta ou o lance do lote/item de menor oferta não for aceitável, por inexecutabilidade, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido valor melhor;

11.20 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

11.21. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao(s) autor (es) da(s) proposta(s) ou lance de menor valor do lote/item.

11.22 - O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na [Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999](#).

11.23 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o **caput**, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

12. PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

12.1. O encaminhamento de proposta(s) para a Plataforma de Pregão Eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na Plataforma Eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

12.2. Poderão ser inabilitadas as propostas inseridas na Plataforma de Pregão Eletrônico que deixarem de conter: a) as **especificações dos itens com marca e fabricante**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência; b) **proposta de preços**, com mais de duas casas decimais, haja vista que deverão ser apresentadas com no máximo duas casas.

12.3. A não inserção de proposta contendo as informações solicitadas na alínea "a" do sub-ITEM 12.2 implicará na **DESCCLASSIFICAÇÃO** da empresa, face à ausência de dados suficientes para a classificação da(s) proposta(s).

13. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

13.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

13.2. Na proposta escrita, deverá conter:

- a) Data e assinatura do representante legal da proponente;
- b) Razão social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; Inscrição estadual
- c) Endereço completo;

d) As **especificações do material com marca**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência;

e) **Prazo de validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data de abertura da sessão pública do pregão, no silêncio assim será considerado;

f) **preço unitário e total do item** com até 02 (duas) casas decimais, já incluídas todas as despesas com transportes, imposto, taxas, seguros, bem como os ônus decorrentes de contratação de pessoal, leis trabalhistas, da Previdência Social, encargos fiscais, comerciais, inclusive descarga dos equipamentos, e outras que direta ou indiretamente incidirem sobre a contratada;

13.2.1. O preenchimento do campo "Marca" dos materiais ofertados é obrigatório, sob pena de desclassificação do item que não apresentar essa especificação.

13.2.2. - Nos preços deverão estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas, **bem assim despesas com a entrega**, correndo tal operação única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da contratada.

13.2.3 - Não será admitida cotação inferior ou superior à quantidade prevista neste edital.

13.3. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;

13.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**

13.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

13.6. DA ENTREGA E DO PRAZO

13.6.1 - A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, **em até 07 (sete) dias** da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almoxarifado Central localizado na Rua 02, nº 388, Centro – Jaú do Tocantins, em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

13.6.2 - A carga, transporte e descarga dos itens adquiridos serão de total responsabilidade da licitante vencedora.

13.6.3 – Os objetos ora licitados somente serão recebidos acompanhados da respectiva Nota Fiscal. Em hipótese alguma será recebida mercadoria desacompanhada da respectiva Nota Fiscal.



14 - DA FISCALIZAÇÃO:

14.1 - A fiscalização da execução do contrato será efetuada pelo titular do órgão requisitante, ou preposto por ele designado, de acordo com as especificações constantes na "Minuta do Contrato", em anexo.

14.2 - A Nomeação de fiscal do contrato se dará quando a lavratura do instrumento contratual.

15 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

15.1 - O pagamento será efetuado, sem atualização financeira, pelo órgão até 30 (trinta) dias da entrega do material, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.

15.1.1 - Na fatura (nota fiscal) deverá constar o número do respectivo processo licitatório e do contrato, e o necessário "**de acordo**" do titular do órgão requisitante, bem como estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas

15.2 - Para compras cujo valor exceda à R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) o pagamento será dividido em parcelas de igual valor, sendo cada parcela condicionada ao limite máximo anteriormente citado.

16 - DA HABILITAÇÃO

16.1 - Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais; documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação ato constitutivo, estatuto ou contrato social; ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

16.2 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

16.3 - Comprovação do enquadramento legal como micro empresa ou empresa de pequeno porte nos termos da LC 123/06, mediante apresentação de: **a)** Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial; **b)** Declaração de enquadramento como micro ou pequena empresa (anexo)

16.4 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.5 - Comprovação via declaração da própria empresa licitante de que não utiliza ou beneficiou, direta ou indiretamente, ou tenha sido atuada nos últimos 05 (cinco) anos pela utilização de mão de obra infantil, bem como tenha reiteradamente infringido as normas gerais de proteção ao trabalhador adolescente ou que tenha sido atuado no ano em curso ou anterior por infração a normas de segurança e saúde do trabalhador menor de idade, (em conformidade com o estabelecido no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 9.854/99 e Decreto Federal nº 4.358/2002).

16.6 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Municipais, expedida pelo Município sede da empresa, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.7 - Deverá ser apresentado, também, comprovante de cadastramento mobiliário junto ao Município sede da empresa licitantes (cartão de inscrição no Cadastro Mobiliário ou Alvará de funcionamento para este exercício de 2020).

16.8 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos conjunta de débitos relativa a tributos Federais e a Dívida Ativa da União fornecida pelo Ministério da Fazenda / Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital

16.9 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Regularidade de Situação perante o FGTS (art. 29, inciso IV da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações), inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.10 – Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Trabalhistas, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.11 – Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de **30 (trinta) dias** contados da data da sua apresentação;

16.12 - No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por entidade pública ou privada que comprove que a licitante já executou fornecimento de objeto idêntico ou semelhante à proposta oferecida.

16.13 - Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

16.14 - Dados do representante da empresa responsável pela assinatura do contato, caso seja vencedora, contendo: Nome, CPF, RG, estado civil e endereço.

16.15 – Demais certidões que se fizerem em anexo a este edital.

16.16 - Não serão admitidas, na licitação, as pessoas suspensas ou impedidas de licitar, as que estiverem em regime de falência ou recuperação judicial, as que estiverem devendo para o fisco ou que tenha sua situação patrimonial deficitária, em razão do seu passivo ser maior que o ativo.

16.17 - No caso de empresa que tenha filial, os documentos habilitatórios e a proposta de preços deverão referir-se a um só local de competência, ou seja, toda documentação deverá estar compatível com o C.N.P.J. apresentado, não sendo permitida mesclagem de documentos.

16.18 - Caso algum documento seja emitido pela "Internet", não será necessária a sua autenticação, uma vez que será efetuada a devida conferência, pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no "site" do órgão competente.

17 – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

17.1 – Às microempresas e empresas de pequeno porte (MPEs) será garantido o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/06.

17.2 - O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujas definições do que sejam micro e empresa de pequeno porte encontram-se expressas em seu artigo 3º.

17.3 – As empresas que se enquadrarem como microempresas ou empresas de pequeno porte deverão ter essa situação inserida na redação do nome empresarial ou fornecerem declaração de que se enquadram em um das situações acima apontadas, juntamente com a comprovação de adesão a programa "Simples Nacional".

17.4 – No caso de microempresas e empresas de pequeno porte a comprovação de sua regularidade fiscal somente será exigida no momento da assinatura do contrato, devendo, contudo, ser apresentado no Envelope (documentação) todos os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que com alguma ressalva, junto com uma declaração de que a empresa é uma microempresas ou empresas de pequeno porte.

17.5 – As MPEs declaradas vencedoras do certame que possuírem alguma restrição com relação a comprovação da regularidade fiscal terão o prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por mais 05 (cinco) dias, contados a partir dessa declaração, para regularização dessa situação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

17.6 – A não regularização da documentação da MPE vencedora no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei 8.666/93.

17.7 – No caso da não regularização da documentação serão convocados pelo órgão licitante os licitantes remanescentes na ordem de classificação para assinatura do contrato.

17.8 – Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas finais apresentadas pelas MPEs sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

17.9 – Ocorrendo o empate proceder-se-á conforme previsto nos incisos do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06.

17.10 – A MPE mais bem classificada dentro desse limite de até 5% (cinco por cento) será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob penas de preclusão.

17.11 – O disposto nos itens 17.8 e 17.9 somente se aplicarão quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

18 – DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

18.1. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão Eletrônico.

18.2. Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar documento comprobatório do enquadramento como ME ou EPP, sob pena de não gozarem os benefícios desta.

18.2.1. A falsidade da declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 caracterizará infração administrativa, sem afastar as demais infrações penais cabíveis.

18.3. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;

a) No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

18.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

18.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

18.6. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o proponente, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável em razão de atender aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

18.7. No caso de eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades o Pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.7-1 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.



18.7-2 - 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, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

18.8 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.9 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

18.10 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

18.11 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

18.12 - As empresas vencedoras dos itens/lotos se houver modificação do valor destes em razão da fase de lances, deverá no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis enviar nova proposta por escrito contendo os preços unitário de cada item a fim de que a somatória desses itens atinja o novo valor total do lote atingido após a fase de lances.

19 - DOS RECURSOS, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1. Declarado o vencedor e disparado o aviso de recurso no chat, qualquer licitante que desejar poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer dentro do prazo de **10 (dez) minutos** em campo próprio no sistema com registro da síntese das suas razões.

a) Ao (a) Pregoeiro (a) caberá o juízo de admissibilidade.

a.1) Não serão recebidos recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo licitante;

b) Aceito o recurso pelo (a) Pregoeiro (a), será facultado ao licitante juntar memoriais no prazo de **03 (três) dias úteis**.

c) Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

19.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

19.3. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.4. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

19.5. Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

19.6. Os recursos e respectivas impugnações cabíveis deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

19.6.1. Ser dirigido ao órgão licitante, aos cuidados do Pregoeiro, no prazo de 03 (três) dias úteis, conforme estabelecido acima;

19.6.2. Ser dirigido à autoridade administrativa máxima do órgão licitante, nos casos de anulação ou revogação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, nos termos do art. 109, inciso I, alínea "c", da Lei Federal nº 8.666/93;

19.7. Não serão conhecidas as razões de recursos interpostos após o respectivo prazo legal, e/ou subscrito por representante que não comprove poder de representação legal.

19.8. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.



19.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

19.10. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.11. A adjudicação será feita por item.

19.12. O preço adjudicado permanecerá fixo e irrevogável.

19.13. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por escrito.

19.14. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;

19.15. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.

20 – PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

20.1. Após a adjudicação do objeto da licitação a vencedora terá o prazo de **até 05 dias úteis**, a contar da data do recebimento da convocação para assinar o contrato / ARP.

20.2. Fica designado como local para assinatura do Contrato a sede do órgão licitante na cidade de Jaú do Tocantins, observado o horário de funcionamento da repartição, informações pelo 63) 3387-11122 ou e-mail compras@jau.to.go.br.

20.3. O prazo concedido para assinatura do Contrato / ARP poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado, durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

20.4. Decorrido o prazo estipulado no subitem 20.1, se a Adjudicatária não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, decairá do direito à mesma, sujeitando-se às sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das demais medidas legais cabíveis.

20.5. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;

20.6. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.

20.7. Condições para assinatura do contrato / ARP: Instrumento público ou particular de mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através de estatuto ou contrato social.

21 - DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:

21.1 – Rubricas Orçamentárias:

Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.

As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:

| FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------|--------|---|----------|-------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|
| DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: | | | | | | ELEMENTO DE DESPESA: | | | |
| Órgão | Unidade Orçamentária | Função | Subfunção | Programa | Projeto/Atividade | Categoria econômica | Grupo de Despesa | Modalidade de Aplicação | Elemento de despesa |
| 06 | 0018 | 12 | 306 | 0009 | 2019 | 3 | 3 | 90 | 30 |
| 06 | 0018 | 12 | 301 | 0009 | 2020 | | | | |
| 06 | 0018 | 12 | 365 | 0009 | 2019 | | | | |
| FONTE DE RECURSO: | | | | | | | | | |
| 0010.00.020 - Recurso Próprio | | | 0010.00.201 - Recursos Próprios - Merenda Escolar | | | | 0020.00.000 - MDE | | |

22 - DA RESCISÃO DO CONTRATO / ARP:

22.1 - A inexecução do contrato/ARP, parcial ou total, ensejará na sua rescisão, com as consequências previstas na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

23 - DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO LICITANTE

23.1 - Acompanhar e fiscalizar, através de preposto designado pelo Titular do Departamento requisitante a execução do contrato, objeto deste Edital.

23.2 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução do contrato, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do fornecimento executado.

23.3 - Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos no contrato.

23.4 - Ao Município fica assegurado o lícito direito de subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do contrato, depois de notificada, do ato, à parte contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

24 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

24.1 - Executar o fornecimento pactuado, de conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e aos rigores previsíveis em normas de regência.

24.2 - Manter à frente do serviço, pessoa qualificada, para representá-la junto à fiscalização.

24.3 - Executar o contrato de acordo com as determinações do contratante, através do órgão competente.

24.4 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar os fornecimentos.

24.5 - Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

24.6 - Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos dos fornecimentos, objeto deste Edital.

24.7 - Cientificar ao Município do andamento do fornecimento, quando for o caso.

24.8 - Participar o Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.

24.9 - A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme art. 55, XIII, da Lei 8.666/93.

25 - DAS SANÇÕES:

25.1 - Na hipótese de inexecução total ou parcial do fornecimento, o Contratante, garantida a apresentação de prévia defesa, aplicará a licitante vencedora, **sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis**, as seguintes sanções:

25.1.1 - Advertência.

25.1.2 - Verificando-se o não cumprimento de exigências previamente formuladas pela fiscalização, ou de outras quaisquer disposições do contrato, através de comunicações escritas, e sem prejuízo da rescisão, aplicar à contratada a multa, equivalente a 0,2% (dois décimos por cento) do valor total do contrato, por dia de atraso, no atendimento da exigência formulada, após decorrido o prazo de entrega.

25.1.2.1 - Se o excesso de prazo, acima referido, ultrapassar 30 (trinta) dias, o órgão licitante poderá optar pela rescisão do contrato, nos termos do item 22.1.

25.1.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por um prazo de até 02 (dois) anos;

25.1.3.1 - Ficará impedido de licitar e de contratar com órgãos desta municipalidade, pelo prazo acima, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta cometer um das infrações previstas no artigo 49 do Decreto Federal 10.024/19.

25.1.4 - 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

25.1.5 - As sanções previstas nos subitens "25.1.1", "25.1.3" e "25.1.4" deste item, poderão ser aplicadas juntamente com a do subitem "25.1.2", facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

25.1.6 - As referidas penalidades não excluem as perdas e danos resultantes.

26 – DOS ILÍCITOS PENAIS

26.1. As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

27 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

27.1 - A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório, poderá **revogá-lo** somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá **anulá-lo** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

27.1.1. A anulação do procedimento induz à do contrato ou ARP.

27.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

27.2 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

27.3 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

27.4. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

27.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia seguinte, no mesmo horário.

27.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

27.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

27.8 - Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos com base na Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal 10.024/19, Decreto Municipal 062/2013, subsidiariamente a lei federal 8.666/93 e alterações posteriores, bem como de acordo com as demais normas jurídicas em vigor.

27.9. Não cabe a BNC qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas neste procedimento, exceto se comprovado prejuízos por mau funcionamento do sistema.

27.10. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

Jaú do Tocantins/TO, 22 de Abril de 2021.

Weslivânia Soares Cavalcante Costa
Pregoeira Municipal



ANEXO I
DESCRIPTIVO MATERIAL

| ORDEM | GENEROS ALIMENTICIOS | UNID. | QUANTIDADE |
|-------|---|----------------------------|------------|
| 1 | ABACATE, CRU - de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 200 |
| 2 | ABACAXI, CRU - abacaxi pérola (peso acima de 1 kg cada) fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 1.500 |
| 3 | ABACAXI, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PLASTICA 100G | 3.000 |
| 4 | ABACAXI, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de abacaxi, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido cítrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 17ml: valor energético mínimo 7kcal, carboidrato mínimo 1,8g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | FRASCO DE 500ML | 1.000 |
| 5 | ABÓBORA, CABOTIAN, CRUA - É uma variedade japonesa que possui tamanho médio e uma casca de textura áspera e coloração verde-escura, às vezes é manchada com listras laranja ou brancas. Sua polpa possui coloração amarelada-alaranjada. madura selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 800 |



| | | | |
|----|---|-----------------------|-----|
| 6 | ABÓBORA, MENINA BRASILEIRA, CRUA - A abóbora menina brasileira, também conhecida como abóbora de pescoço, pode pesar até 20 kg e medir um metro. Seleccionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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 | KG | 200 |
| 7 | ABÓBORA, MORANGA, CRUA - Possui grumos e tem cor alaranjada, é usada principalmente para refogados e sopas. Ela possui uma casca mais grossa e dura na cor alaranjada, que dificulta na hora de se descascar, porém a sua polpa após cozida é macia e levemente adocicada. Seleccionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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 | KG | 300 |
| 8 | ABÓBORA, PESCOÇO, CRUA - Abóbora de pescoço ou abóbora seca é uma variedade brasileira de tamanho grande que possui casca verde escuro com listras alaranjadas. A polpa é de coloração alaranjada. Esta abóbora possui sabor adocicado com textura fibrosa e úmida. Seleccionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 200 |
| 9 | ABOBRINHA, ITALIANA, CRUA - A abobrinha italiana é conhecida, principalmente, pelo seu fruto característico , o qual é comercializado ainda imaturo. Ele destaca-se por seu formato cilíndrico e coloração , geralmente, verde clara com estrias verde-escuras. Vale salientar que as cores do fruto são variadas indo desde o verde bem claro até o verde médio com as listras mais escuras. As sementes são lisas e elípticas. Seleccionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 400 |
| 10 | ABOBRINHA, PAULISTA, CRUA - Abóbora paulista é uma variedade brasileira de tamanho médio que possui casca verde com listras creme. A polpa possui coloração alaranjada e sabor adocicado. Seleccionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 400 |
| 11 | AÇAFRÃO - açafrão, cúrcuma em pó. Embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | EMBALAGEM PET 100G | 500 |



| | | | |
|----|---|-------------------------|-------|
| 12 | ACELGA, CRUA - A acelga portuguesa ou beterraba branca - é uma hortaliça que apresenta talos longos e firmes e folhas baças ou brilhantes, com coloração verde ou avermelhada. possui como características folhas verdes brilhantes lisas ou crespas (com algumas nervuras) e longos talos (pecíolos) com colorações que variam entre o branco, amarelo, laranja e vermelho. Fresca, extra, tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, isenta de anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes livre de agrotóxico, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada. | KG | 200 |
| 13 | ACEROLA, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PLASTICA 100G | 3.000 |
| 14 | ACEROLA, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de acerola, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido cítrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 17ml: valor energético mínimo 7kcal, carboidrato mínimo 1,8g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | FRASCO DE 500ML | 1.000 |
| 15 | ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - alimento achocolatado em pó - para dietas de ingestão controlada de açúcares, do tipo diet obtido pela mistura de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio, aromatizante e antiemético dióxido de silício. Não contém glúten. Redução de, pelo menos, 39% de calorias, com 35% de cacau e zero adição de açúcares. Embalagem de 210 gramas. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | POTE DE 210G | 200 |
| 16 | ACHOCOLATADO, PÓ - alimento achocolatado em pó - Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce. obtido pela mistura de cacau, extrato de malte, açúcar, sal, vitaminas (a, b1, b2, b6, c, d3 e pp), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes, Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. unidade de 400 gramas | POTE DE 400G | 1.500 |



| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| 17 | AÇÚCAR, CRISTAL - Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 02 kg. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 2kg | PACOTE 2KG | 2.000 |
| 18 | ADOÇANTE ARTIFICIAL - adoçante dietético stévia- a base de steviosídeo (stevia) ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio acidulante: ácido cítrico. sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. unidades de 80ml. prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 80 ML | 50 |
| 19 | ALFACE, AMERICANA, CRUA - Possui cabeças de formato redondo, pesada e compacta, de coloração verde escura crespa, fresca, extra, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, isenta de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, livre de agrotóxico, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionada em caixa. | KG | 200 |
| 20 | <u>ALFACE, CRESPA, CRUA</u> - a alface crespa se destaca pelas folhas bem onduladas - e pode aparecer tanto na tradicional cor verde quanto com um tom arroxeado. Por ser rica em fibras, ela ajuda a aumentar a sensação de saciedade e a regular o intestino, além de também ajudar a fortalecer os ossos por ter cálcio e fósforo. devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, isenta de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, livre de agrotóxico, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionada em caixa. | KG | 200 |
| 21 | ALFACE, LISA, CRUA - fresca, extra, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, isenta de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, livre de agrotóxico, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionada em caixa. | KG | 200 |
| 22 | <u>ALFACE, ROXA, CRUA</u> - a alface crespa se destaca pelas folhas bem onduladas - e pode aparecer tanto na tradicional cor verde quanto com um tom arroxeado. Por ser rica em fibras, ela ajuda a aumentar a sensação de saciedade e a regular o intestino, além de também ajudar a fortalecer os ossos por ter cálcio e fósforo. devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, isenta de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, livre de agrotóxico, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionada em caixa. | KG | 150 |



| | | | |
|----|---|-------------|-------|
| 23 | ALHO, CRU - alho a granel grande, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades. | KG | 250 |
| 24 | AMENDOIM, GRÃO, CRU - Amendoim, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo I. Acondicionado em pacote plástico de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca | PACOTE 500G | 100 |
| 25 | APRESUNTADO – Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagem plástica com até 1kg, com registro no Ministério da Agricultura. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30dias. | KG | 200 |
| 26 | ARROZ, INTEGRAL, CRU - arroz - integral, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE 1 KG | 100 |
| 27 | ARROZ, TIPO 1, CRU - Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Inseto de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético mínimo 191 kcal, carboidrato mínimo 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PACOTE 5 KG | 3.000 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|----|--|--------------|-----|
| 28 | ATUM, CONSERVA EM ÓLEO - O atum sólido em óleo é produzido com o lombo do atum, a parte mais nobre do peixe, e por isso é muito valorizado pela sua qualidade e sabor. Ingredientes: atum, óleo comestível (soja geneticamente modificada a partir de <i>agrobacterium sp.</i>), água e sal. O atum é rico em proteínas, ômega 3 e diversas vitaminas e minerais excelentes ao bom funcionamento do corpo. Peso 170g | LATA 170G | 150 |
| 29 | AVEIA, FLOCOS, CRUA - aveia em flocos finos - aveia - integral, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, pacote de 500g. | PACOTE 500 G | 100 |
| 30 | AZEITE, DE OLIVA, EXTRA VIRGEM - Não conter glúten, acidez máxima <0,50%, extra virgem, obtido de azeitonas sãs, com sabor e cheiro de azeitona, isento de ranço e substâncias estranhas, apto para consumo mesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | LATA 200ML | 200 |
| 31 | AZEITONA, PRETA, CONSERVA - A azeitona é um fruto oleaginoso da oliveira que é usado amplamente na culinária para temperar, acrescentar sabor. São vendidas em conserva porque o fruto natural é muito amargo. Informação Nutricional: porção 20g: valor energético mínimo 34kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais no mínimo 3,7g, sódio 138mg. Embalagem peso líquido 280g, peso drenado 150mg. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | VIDRO 280G | 100 |
| 32 | AZEITONA, VERDE, CONSERVA - A azeitona é um fruto oleaginoso da oliveira que é usado amplamente na culinária para temperar, acrescentar sabor. São vendidas em conserva porque o fruto natural é muito amargo. Informação Nutricional: porção 20g: valor energético mínimo 34kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais no mínimo 3,7g, sódio 138mg. Embalagem peso líquido 280g, peso drenado 150mg. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas | VIDRO 280G | 100 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|----|---|-------------------|-------|
| 33 | BANANA, DA TERRA, CRUA - é a maior banana conhecida, chegando ao peso de 500g e ao comprimento de 30 cm. são achatada em um dos lados, tem casca amarelo escuro, com grandes manchas pretas quando madura, polpa bem consistente de cor rosada, textura macia e compacta, sendo mais rica em amido do que em açúcar, o que a torna ideal para cozinhar, assar ou fritar. é rica em vitaminas e potencial redutora do stress. | KG | 200 |
| 34 | BANANA, DOCE EM BARRA – Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose. Conter acidulante ácido fosfórico. Não conter glúten. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa. Isento de matéria terrosa, parasitas e larvas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 60 dias. Data de fabricação não ultrapassar 30 dias anterior à data de entrega do produto. Deve constar registro no ministério da agricultura. Deve seguir a legislação de rotulagens. | EMBALAGEM 400G | 150 |
| 35 | BANANA, FIGO, CRUA - é também conhecida em algumas regiões como: banana-marmelo, banana-sapa, banana-jasmim, banana-couruda ou tanja. Possui fruto grosso e curto, de casca grossa, facetada. Uma das principais características são as arestas. Sua polpa não é muito doce, mas muito utilizada em compotas e, por ser uma banana bem encorpada e firme, é muito utilizada para bolos e frituras, tanto à milanesa para acompanhar refeições e lanches. | KG | 200 |
| 36 | BANANA, MAÇÃ, CRUA - De 1ª qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento (80% no mínimo), ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, pesando cerca de 90 a 100g. procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos. | KG | 3.000 |
| 37 | BANANA, NANICA, CRUA - banana nanica grande com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos. | KG | 3.000 |
| 38 | BANANA, OURO, CRUA - É a menor de todas as bananas, medindo no máximo 10 cm. Tem forma cilíndrica, casca fina de cor amarelo-ouro, polpa doce, de sabor e cheiro agradáveis. De 1ª qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento (80% no mínimo), ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. | KG | 2.000 |



| | | | |
|----|--|-------------|-------|
| 39 | BANANA, PRATA, CRUA - De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | KG | 4.000 |
| 40 | BANHA SUÍNA - banha refinada - gordura de suíno (tecido adiposo) não conter glúten. Não conter lactose. Embalagem com identificação e prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses e registrado no órgão competente. | KG | 200 |
| 41 | BATATA PALHA - Ingredientes: batata, gordura vegetal e sal. Não conter glúten. Pode conter traços de amendoim, derivados de soja, derivados de leite, derivados de ovo. Informação nutricional: porção 25g: valor energético mínimo 124kcal, carboidrato mínimo 11g, proteína 1,7g, gorduras totais 8,0g, sódio 69mg. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | PACOTE 140G | 100 |
| 42 | BATATA, BAROA, CRUA - A batata baroa, também conhecida como mandioquinha ou batata salsa, é um tubérculo fonte de carboidratos e de fibras, auxiliando na produção de energia nas células e ajudando no funcionamento do intestino. Essa batata também é rica em vitaminas do complexo B e C, assim como minerais como cálcio, ferro e fósforo e, devido ao fato de ser rica em nutrientes, proporciona diversos benefícios para a saúde. Graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 100 |
| 43 | BATATA, DOCE, CRUA - batata doce graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 500 |
| 44 | BATATA, INGLESA, CRUA - batata inglesa graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 1.000 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAU DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|----|--|-------------------------------|-----|
| 45 | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA SABOR COCO - bebida láctea - constituído da mistura de leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite líquido e/ou soro em pó reconstituído, açúcares, amido ou amidos modificados e/ou maltodextrina, xarope de glucose, adicionado de produtos alimentícios ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermento lácteo selecionado e outros produtos lácteos, polpa de fruta, aromatizantes/saborizantes e corantes permitidos pela legislação vigente, acondicionada em saco plástico de polietileno resistente, hermeticamente fechado de maneira a garantir a qualidade do produto, com o selo do SIM, SIE ou SIF. litro | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 500 |
| 46 | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO - bebida láctea - constituído da mistura de leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite líquido e/ou soro em pó reconstituído, açúcares, amido ou amidos modificados e/ou maltodextrina, xarope de glucose, adicionado de produtos alimentícios ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermento lácteo selecionado e outros produtos lácteos, polpa de fruta, aromatizantes/saborizantes e corantes permitidos pela legislação vigente, acondicionada em saco plástico de polietileno resistente, hermeticamente fechado de maneira a garantir a qualidade do produto, com o selo do SIM, SIE ou SIF. litro | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 500 |
| 47 | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA SABOR SALADA DE FRUTA - bebida láctea - constituído da mistura de leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite líquido e/ou soro em pó reconstituído, açúcares, amido ou amidos modificados e/ou maltodextrina, xarope de glucose, adicionado de produtos alimentícios ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermento lácteo selecionado e outros produtos lácteos, polpa de fruta, aromatizantes/saborizantes e corantes permitidos pela legislação vigente, acondicionada em saco plástico de polietileno resistente, hermeticamente fechado de maneira a garantir a qualidade do produto, com o selo do SIM, SIE ou SIF. litro | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 500 |
| 48 | BEBIDA VEGETAL DE ARROZ E CÁLCIO (LEITE VEGETAL) - de arroz e cálcio - bio arroz bebida e cálcio 100% vegetal, leve e nutritivo, ideal para manter uma dieta saudável e equilibrada. fornece uma grande quantidade de cálcio sem colesterol e lactose sem glúten sem conservantes e sem adição de açúcar produto alimentos orgânicos certificados ingredientes: água, arroz orgânico (20%), óleo de arroz, alga lithothamnion calcareum, mar sal. embalagem de 1 litro | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 120 |
| 49 | BEBIDA VEGETAL DE AVEIA E CÁLCIO (LEITE VEGETAL) - de aveia e cálcio ingredientes: água, aveia orgânicos (16%), óleo de girassol, citrato de cálcio, lithothamnion calcareum algas, sal do mar. Avena beber 100% vegetal, leve e nutritivo, ideal para o pequeno almoço ou a qualquer hora do dia. ele fornece uma grande quantidade de cálcio. Colesterol. 0% de lactose. Sem glúten. Sem adição de açúcar. embalagem de 1 litro | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 120 |



| | | | |
|----|--|-------------------------------|-----|
| 50 | BEBIDA VEGETAL DE COCO (LEITE VEGETAL) - bebida vegetal de coco - água, creme de coco, açúcar, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico, estabilizantes goma xantana e goma gelana, aromatizante. embalagem de 1 litro. | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 100 |
| 51 | BEBIDA LACTEA DIET - bebida láctea - constituído de, 0% açúcar, 0% de gorduras (diet), leite, soro de leite, acrescido de vitaminas e outras substâncias permitidas, diversos, acondicionada em potes de 170g. embalagem de 170 g | EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO | 100 |
| 52 | BERINJELA, CRUA - tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), por kg. | KG | 80 |
| 53 | BETERRABA, CRUA - beterraba especial tipo a selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 700 |
| 54 | BISCOITO DE POLVILHO - biscoito com sal - tipo polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e, ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 100 g. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. pacote de 100g | PACOTE DE 100G | 400 |
| 55 | BISCOITO DE POLVILHO DOCE - biscoito com sal - tipo polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e, ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 100 g. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. pacote de 100g | PACOTE DE 100G | 400 |
| 56 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL - biscoito com sal - tipo cream cracker integral, zero de gordura trans, farinha de trigo, aromatizado artificialmente, gordura vegetal hidrogenada, sal, extrato de malte e fermento biológico, pacote, conforme resolução rdc nº 263 de 22/09/2005 da Anvisa, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 400g | PACOTE 400G | 100 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|----|--|----------------|-----|
| 57 | BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - biscoito com sal - tipo salgado, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, água e outras substâncias alimentícias permitidas, isento de lactose, proteína do leite e e/ou traços de leite, acondicionado em pacote plástico resistente, com 400 gramas. pacote de 400 g | PACOTE 400G | 150 |
| 58 | BISCOITO SALGADO - biscoito salgado tipo cream cracker - biscoito com sal - tipo cream cracker, composição básica preparado com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidro, água e outras substâncias alimentícias permitidas, acondicionado em pacote plástico resistente e atóxico de 400 gramas, acondicionados em embalagem secundária tipo caixa, de papelão, lacrada e rotulada, com peso líquido de 8,4 kg. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 300 |
| 59 | BISCOITO DOCE TIPO LEITE - biscoito doce sem recheio - tipo leite, composição básica com farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp pesando 400g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 200 |
| 60 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - biscoito doce sem recheio - do tipo maizena, composição básica farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias permitidas, embalagem primária de plástico resistente, pesando 400g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 200 |
| 61 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA CHOCOLATE - biscoito doce sem recheio - tipo chocolate, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp, pesando 400g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 150 |



| | | | |
|----|--|----------------|-----|
| 62 | BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLUTEN E SEM LACTOSE - biscoito doce sem recheio - do tipo sequilho, composição básica amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal, ovos, sal e aromatizante, não contem glúten, não contem lactose, sabor leite, coco ou nata. com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 350g | PACOTE DE 350G | 80 |
| 63 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - biscoito doce sem recheio - tipo rosquinha de coco, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp pesando 400g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 350 |
| 64 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE - biscoito doce sem recheio - tipo rosquinha de leite, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp, pesando 800g, acondicionado em caixa de papelão reforçada, isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE DE 400G | 350 |
| 65 | BRÓCOLIS, CRU - brócolis selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 100 |
| 66 | CACAU, CRU - cacau em pó 100% - cacau em pó solúvel, obtido da mistura de 100% de cacau, acondicionado em embalagem apropriada, embalagem contendo 200g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega no almoxarifado. produto isento de glúten. | PACOTE 200 G | 100 |



| | | | |
|----|--|---------------------------------|-------|
| 67 | CAJU, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PASTICA DE 100G | 3.000 |
| 68 | CAJU, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, conervantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante acido citrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 5,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 20ml: valor energético mínimo 9kcal, carboidrato mínimo 2,2g, sódio 6,3mg, vitamina C 23mg. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | FRASCO DE 500ML | 1.000 |
| 69 | CANELA EM PAU - canela - em pau, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, casca sãs e limpas, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, embalada em saco plástico, embalagem apropriada, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 30 gramas. | PACOTE DE 30G | 150 |
| 70 | CANELA EM PÓ - canela em pó - em pó fina homogênea, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente e vedada, apropriada, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 30 gramas. | PACOTE DE 30G | 200 |
| 71 | CANJICA, AMARELA, CRUA - de milho amarela. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | PACOTE 500G | 200 |



| | | | |
|----|---|-------------|-----|
| 72 | CANJICA, BRANCA, CRUA - de milho branca. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | PACOTE 500G | 200 |
| 73 | CARÁ, CRU - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em embalagem apropriada. | KG | 200 |
| 74 | CARNE DE SOL - carne bovina salgada - Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina, parte dianteira, dessecada, de consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, embalado em saco plástico com 1kg, deverá estar de acordo com a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. | KG | 900 |



| | | | |
|----|---|----|-------|
| 75 | CARNE MOÍDA - carne bovina sem osso moída - não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | KG | 3.000 |
| 76 | CARNE, BOVINA, ACÉM, SEM GORDURA, CRU - carne bovina de 2ª em cubos - carne bovina - tipo acém, cubos, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. inspecionada pelo sim, sif ou sie | KG | 1.200 |
| 77 | CARNE, BOVINA, ALMÔNDÉGAS, CRUAS - Ingrediente principal é uma bola de carne magra moída de aproximadamente 5 cm de diâmetro. Ela pode ser cozida, frita ou assada e sua receita ainda leva temperos e especiarias, além de um agente ligante, necessário para que o formato se mantenha até o momento do preparo do alimento. Resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. inspecionada pelo sim, sif ou sie | KG | 1.000 |
| 78 | CARNE, BOVINA, CONTRA-FILÉ, SEM GORDURA, CRU - carne bovina 1ª - carne bovina - tipo de primeira, homogeneizada, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada adequadamente, embalada em saco plástico transparente atóxico, inspecionada pelo sim, sif ou sie | KG | 1.000 |
| 79 | CARNE, BOVINA, COSTELA, CRUA - carne bovina costela em cubos - carne bovina - tipo costela, cubos, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. inspecionada pelo sim, sif ou sie | KG | 3.000 |
| 80 | CARNE, BOVINA, COXÃO DURO, SEM GORDURA, CRU carne bovina 1ª - carne bovina - tipo de primeira, homogeneizada, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada adequadamente, embalada em saco plástico transparente atóxico, inspecionada pelo sim, sif ou sie | KG | 2.000 |



| | | | |
|----|--|------------------------|-------|
| 81 | CARNE, BOVINA, COXÃO MOLE, SEM GORDURA, CRU - carne bovina 1ª - carne bovina - tipo de primeira, homogeneizada, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada adequadamente, embalada em saco plástico transparente atóxico, inspecionada pelo sim, si ou sie | KG | 1.000 |
| 82 | CARNE, BOVINA, FÍGADO, CRU - fígado - bovino em iscas, resfriado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, acondicionado em saco plástico transparente | KG | 800 |
| 83 | CEBOLA, CRUA - cebola branca selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 1.000 |
| 84 | CEBOLINHA, CRUA - cebolinha verde, fresca, com cor, odor e sabor próprios, de espécimes vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpos estranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada, acondicionada em caixa de polipropileno de alta densidade. | KG | 300 |
| 85 | CENOURA, CRUA - cenoura grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 1.000 |
| 86 | CHUCHU, CRU - chuchu grande selecionado verde, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | KG | 400 |
| 87 | COCADA BRANCA - Cheiro: próprio. Sabor: doce. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa. Isento de matéria terrosa, parasitas e larvas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 60 dias. Data de fabricação não ultrapassar 30 dias anterior à data de entrega do produto. Deve constar registro no ministério da agricultura. Deve seguir a legislação de rotulagens. | PACOTE COM 50 UNIDADES | 600 |
| 88 | COCO SECO RALADO - coco ralado - amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas, sujidades e ranço, acondicionado em embalagem apropriada, embalagem de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE 100G | 500 |



| | | | |
|----|--|-------------------|-----|
| 89 | COENTRO - cor coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva | KG | 300 |
| 90 | COUVE, MANTEIGA, CRUA - couve - tipo folha,fresca, com folhas intactas, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. | KG | 600 |
| 91 | COUVE-FLOR, CRUA - é uma planta herbácea, bienal, com sistema radicular superficial, com caule curto e grosso, de cor verde-claro a escuro. As folhas são inteiras ou ligeiramente fendidas, oblongas e elípticas. Os pecíolos são por vezes achatados. | KG | 300 |
| 92 | CREME DE LEITE - Ingredientes: creme de leite, soro de leite e estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Alérgicos: contém derivados de leite. Contém lactose. Não contém glúten. Informação nutricional: porção 15g: valor energético mínimo 38kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais mínimo 3,8g, sódio 6,7mg. Registrado no Ministério da Agricultura. | CAIXA 200G | 300 |
| 93 | CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - ingredientes: creme de leite, soro de leite em pó, enzima lactase e estabilizante goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Alérgicos: contém leite e derivados. Não contém glúten. Registrado no Ministério da Agricultura. | CAIXA 200G | 100 |
| 94 | DOCE DE FRUTAS EM BARRA - DOCE DE BANANA: ingredientes: açúcar, banana e benzoato de sódio | EMBALAGEM 450G | 150 |
| 95 | DOCE EM BARRA - DOCE DE LEITE: ingredientes: Leite, açúcar, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. | EMBALAGEM 500G | 150 |
| 96 | DOCE DE FRUTAS EM BARRA - DOCE DE BATATA DOCE - TIPO MARROM GLACE: Polpa de batata doce, açúcar, espessante agar-agar e goma jataí, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aroma natural de baunilha e corante natural beta caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Porção 40 g (1 fatia) Valor energético mínimo 108 kcal = 462 kJ (5%VD); Carboidratos mínimo 27,0 g (9%VD); Sódio 78 mg (3%VD). Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, e fibra alimentar. | EMBALAGEM DE 350G | 150 |



| | | | |
|-----|--|-------------------|-----|
| 97 | DOCE, DE LEITE, CREMOSO - O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: doce. | EMBALAGEM DE 1 KG | 400 |
| 98 | ENROLADINHO DE QUEIJO Apresentação assado, ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar, queijo fresco e leite. – Sem cobertura, tamanho médio. (30 gr. Und.). Inspeccionada pelo serviço de Vigilância Sanitária, rotulado conforme exigido pela autoridade sanitária. Validade diário. | KG | 400 |
| 99 | ENROLADINHO DE SALSICHA Apresentação assado, ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar, salsicha e leite tamanho médio. (30 gr. Und.). Inspeccionada pelo serviço de Vigilância Sanitária, rotulado conforme exigido pela autoridade sanitária. Validade diário. | KG | 400 |
| 100 | ERVILHA EM GRÃO - ingredientes: ervilhas verdes. Não contém glúten. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | EMBALAGEM 500G | 300 |
| 101 | ERVILHA, ENLATADA, DRENADA - Ingredientes: ervilha e salmora (água e sal) Não conter gluten. Informação Nutricional: valor energético mínimo 84kcal, carboidrato mínimo 20g, proteína 0g, gordura total 0g, sódio 559mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 280 g e peso líquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | LATA 280G | 140 |
| 102 | FARINHA DE TAPIOCA/BEIJU - é da iguaria feita a partir da massa da mandioca, ralada e peneirada. Goma de tapioca hidratada - farinha de mandioca - tipo goma de tapioca, fécula extraída da mandioca, substância farinácea, na cor branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | EMBALAGEM 500 G | 300 |



| | | | |
|-----|---|--------------------|-------|
| 103 | FARINHA, DE ARROZ, ENRIQUECIDA - é ideal para substituir a farinha de trigo nas mais diversas receitas proporcionando alimentos glúten free. Além disso, a farinha de arroz é isenta de leite e ainda zero gordura trans, ideal para quem deseja um estilo de vida mais saudável. Ela pode ser utilizada em diversas preparações como: Pães, tortas variadas, massas de panquecas, nhoques, muffin, cupcakes, bolos, entre outros. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 400 gramas | EMBALAGEM 400 G | 120 |
| 104 | FARINHA, DE MANDIOCA, TORRADA - farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | PACOTE 1 KG | 1.300 |
| 105 | FARINHA, DE MILHO, AMARELA - farinha de milho - tipo flocao, pré-cozida, obtida do grão do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico, atóxico, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 500 g | PACOTE 500 g | 200 |
| 106 | FARINHA, DE TRIGO - farinha de trigo - especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, sem fermento, embalado em kg, prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. | PACOTE 1 KG | 300 |
| 107 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - farinha integral, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo e materiais terrosos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em kg. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. | PACOTE 1 KG | 50 |
| 108 | FÉCULA, DE MANDIOCA - polvilho - azedo, branca, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 1Kg. | PACOTE 1 KG | 150 |
| 109 | FÉCULA, DE MANDIOCA - é um pó fino, branco, sem cheiro. Polvilho - doce, branca, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 1Kg. | PACOTE 1 KG | 150 |



| | | | |
|-----|---|---------------|-------|
| 110 | FEIJÃO, CARIOCA, CRU - feijão - carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades isentas de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 1kg | PACOTE 1 KG | 2.000 |
| 111 | FEIJÃO, JALO, CRU - Feijão Jalo, que tem consistência macia e sabor delicado, quase adocicado, com um formato mais alongado e cor amarelada, esse tipo de feijão tem características marcantes e forma um caldo encorpado, avermelhado e cheio de sabor. Embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 1kg | PACOTE 1 KG | 600 |
| 112 | FEIJÃO, PRETO, CRU - feijão-preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 1kg. | PACOTE 1 KG | 1.000 |
| 113 | FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO - fermento químico para bolo - tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico, acondicionado em embalagem apropriada. pote de 100g | POTE DE 100G | 600 |
| 114 | FERMENTO, BIOLÓGICO, LEVEDURA, TABLETE - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharomyces cerevisial, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada. | PACOTE DE 10G | 500 |
| 115 | FILÉ DE FRANGO - frango semi-processado - file de peito de frango, congelado, sem osso e sem pele, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprios, sem manchas e parasitas. embalada, selada em saco plástico virgem, transparente, atóxico. | KG | 1.300 |



| | | | |
|-----|--|----|-------|
| 116 | FRANGO, COXA, COM PELE, CRUA - Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIM, SIE OU SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | KG | 1.000 |
| 117 | FRANGO, INTEIRO, COM PELE, CRU - frango semi-processado - inteiro, congelado, inteira, com aspecto sem pescoco, sem cabeça, sem miúdos, com aspecto core cheiro próprios., sem manchas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, peso 2,0 kg a 2,5 kg, com selo do serviço de inspeção, municipal, federal ou estadual. | KG | 700 |
| 118 | FRANGO, PEITO, COM PELE, CRU - congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | KG | 1.500 |
| 119 | FRANGO, SOBRECOXA, COM PELE, CRUA - Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | KG | 700 |



| | | | |
|-----|--|----------------------------------|-------|
| 120 | GOIABA, DOCE EM PASTA - Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Ingredientes: polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquida e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten. Informação nutricional: valor energético mínimo 124kcal, carboidrato mínimo 31g, fibra alimentar 1,3g, vitamina C 12mg. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega | EMBALAGEM PASTICA DE 400G | 300 |
| 121 | GOIABA, DOCE, CASCÃO - ingredientes: goiaba, açúcar, casca de goiaba, açúcar invertido, xarope de glucose, maltodextrina, acidulante ácido cítrico, espessante pectina cítrica e sal (ins 330). não contém glúten. Conservação: Conservar em local seco e arejado. | EMBALAGEM PLASTICA 1,010kg | 300 |
| 122 | GOIABA, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substancias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PLASTICA 100 g | 3.000 |
| 123 | GOIABA, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido cítrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 17ml: valor energético mínimo 7kcal, carboidrato mínimo 1,8g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | FRASCO DE 500ML | 1.500 |
| 124 | GOIABA, VERMELHA, SUCO NATURAL, S/ AÇÚCAR - ingredientes: Água, suco integral de goiaba e suco concentrado de maçã. Não fermentado, Não alcoólico. | FRASCO 900 ML | 1.000 |
| 125 | INHAME, CRU - Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido. | KG | 200 |



| | | | |
|-----|---|-------------------|-----|
| 126 | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR VITAMINA DE FRUTAS - Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Açúcar, Preparado de mamão, maçã e banana (água, açúcar, polpas de mamão, maçã e banana, conservador: sorbato de potássio (máx 1,5%)-INS 202, corante natural urucum-INS 160b, corante natural carmim de cochonilha-INS 120, espessante: carragena-INS 407, acidulante: ácido cítrico-INS 330), Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de salada de frutas, Corante natural urucum-INS 160b. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900G | 400 |
| 127 | IOGURTE LIGHT SABOR MORANGO - Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, acidulante: ácido cítrico-INS 330, corante artificial vermelho ponceau 4R-INS 124), Amido modificado Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma-guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de morango, Edulcorante (sacarina-INS 954, ciclamato-INS 952, aspartame-INS 951), Corante artificial azorrubina-INS 122 A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900G | 600 |
| 128 | IOGURTE LIGHT SABOR AMEIXA - Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Preparado de ameixa (água, açúcar, polpa de ameixa, conservador: sorbato de potássio-INS 202, espessante: carragena-INS 407, corante caramelo IV-INS 150d, acidulante: ácido cítrico-INS 330), Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de ameixa, Edulcorante (sacarina-INS 954, ciclamato-INS 952, aspartame-INS 951), Corante natural caramelo-INS 150a A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900G | 400 |



| | | | |
|-----|--|-------------------|-----|
| 129 | IOGURTE, INTEGRAL, COCO - IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR COCO - Com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 900G. Ingredientes obrigatórios: Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, Soro de leite, Açúcar, Preparado de coco (água, açúcar, leite de coco concentrado, coco ralado, conservador: sorbato de potássio (máx 1,5%)-INS 202, espessante: carragena-INS 407, acidulante: ácido cítrico-INS 330), Amido modificado, Fermento lácteo, Estabilizantes: Gelatina e Goma guar-INS 412, Aroma idêntico ao natural de coco. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900G | 300 |
| 130 | IOGURTE, SABOR MORANGO - iogurte com polpa de fruta sabor morango - com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem plástico de polietileno de alta densidade (pead), contendo 900g. ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, conservador: sorbato de potássio (máx 1,5%)-ins 202, espessante: carragena-ins 407, acidulante: ácido cítrico-ins 330, corante artificial vermelho ponceau 4r-ins 124), amido modificado, fermento lácteo, estabilizantes: gelatina e goma guar-ins 412), aroma idêntico ao natural de morango, corante artificial azorrubina-ins 122. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900G | 600 |
| 131 | KIWI, CRU - tem uma casca fina marrom-esverdeada coberta por pelos muito finos. A polpa é verde e de sabor levemente ácido. Com gosto levemente de ácido, o kiwi pode ser comido cru ou cozido. A fruta, em formato de ovo, seu interior é firme, verde e comestível, com sementes pretas arroxeadas no centro. É considerada a fruta com maior quantidade de vitamina C. Características Gerais: 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. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 150 |



| | | | |
|-----|--|------------------|-------|
| 132 | LARANJA, BAÍA, CRUA - Não possui sementes e é fácil de descascar. Uma de suas extremidades possui uma ponta mais acentuada, e se assemelhando a um umbigo. Embora ela possa virar um delicioso suco, é muito indicado consumi-la em sua forma crua porque ela é fácil de descascar e não possui sementes. Sua polpa é consistente, granulada e de um tom alaranjado vivo. Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, 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. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada | KG | 500 |
| 133 | LARANJA, SUCO NATURAL S/ AÇÚCAR - Suco de laranja pasteurizado. Sem conservantes. Não fermentado, não alcoólico. | EMBALAGEM 4L | 300 |
| 134 | LARANJA, SUCO NATURAL S/ AÇÚCAR - Suco de laranja pasteurizado. Sem conservantes. Não fermentado, não alcoólico. | EMBALAGEM 900ML | 600 |
| 135 | LARANJA, SUCO NATURAL S/ AÇÚCAR - Suco de laranja pasteurizado. Sem conservantes. Não fermentado, não alcoólico. | EMBALAGEM 1,7L | 400 |
| 136 | LARANJA, PÊRA, CRUA - laranja pera fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 1.700 |
| 137 | LEITE DE SOJA - líquido, preparado a base de soja, sem lactose, sem colesterol. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. litro | EMBALAGEM 1LITRO | 70 |
| 138 | LEITE DE SOJA EM PÓ - leite de soja - em pó, embalagem adequada ao produto, proteína isolada da soja, isento de sacarose e lactose, com vitaminas e minerais. Na embalagem deverá ter identificação do fabricante, importador ou distribuidor; características do produto; qualidade; quantidade; informações nutricionais; data de fabricação; prazo de validade e peso líquido. lata de 300 g | LATA 300G | 60 |
| 139 | LEITE, CONDENSADO - Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não conter glúten. Informação nutricional: porção 20g: valor energético mínimo 65kcal, carboidrato mínimo 11g, proteína 1,4g, gordura total 1,6g, sódio 20mg. Registrado no Ministério da agricultura. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | CAIXA 395G | 120 |



| | | | |
|-----|--|--------------|--------|
| 140 | LEITE, DE COCO - é um produto obtido a partir da trituração e prensagem das amêndoas ou polpa albuminosa do coco maduro. É o produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. Ingredientes: leite de coco, estabilizante ins 415, espessantes ins 466 e ins 460i, conservantes ins 211 e ins 223. características sensoriais: aspecto: emulsão, cor: branca leitosa, aroma: característico de leite de coco, livre de odores estranhos, sabor: característico de leite de coco, livre de rancidez. | FRASCO 200ML | 200 |
| 141 | LEITE, DE VACA, DESNATADO, PÓ - o leite desnatado possui redução total de gorduras quando comparado ao leite integral. Ingredientes: leite desnatado, mix de vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja. Alérgicos: contém leite e derivados de soja. Contém lactose. | PACOTE 600G | 100 |
| 142 | LEITE, DE VACA, DESNATADO, UHT - leite longa vida - o leite desnatado possui redução total de gorduras quando comparado ao leite integral. Desnatado, teor máximo de 0,5% de gordura, recipiente hermético em tipo tetra pak com tampa, validade de no mínimo 90 dias, com registro no ministério da agricultura. 1 litro | EMBALAGEM 1L | 120 |
| 143 | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL – FLUIDO - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Ingredientes: leite integral. Não contem glúten. Registro no Ministério da Agricultura | EMBALAGEM 1L | 15.000 |
| 144 | LEITE, DE VACA, INTEGRAL - leite integral UHT - leite longa vida - UHT integral, teor de matéria gorda composto carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, gorduras trans og, fibra alimentar og, sódio e cálcio, recipiente hermético em tipo tetra pak com 1 litro e validade de no mínimo 90 dias, com registro no ministério da agricultura. 1 litro. | EMBALAGEM 1L | 2.000 |
| 145 | LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PÓ - leite em pó integral instantâneo - leite em pó instantâneo - composição: leite integral, vitaminas (a,d e c), e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. não contém glúten. pacote de 400g | PACOTE 600G | 150 |
| 146 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - leite em pó integral - instantâneo, zero lactose, embalagem contendo 380 g, ingrediente: leite integral, enzima lactase, vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja, sem glúten. Na embalagem deverá ter identificação do fabricante, importador ou distribuidor; características do produto; qualidade; quantidade; informações nutricionais; data de fabricação; prazo de validade e peso líquido. lata 380 g | LATA 380 G | 100 |



| | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 147 | LEITE SEM LACTOSE UHT - leite longa vida - processado por UHT (ultra high temperature), zero lactose, semidesnatado, apresentação na forma líquida embalagem contendo 1.000 ml, com validade acima de 90 (noventa) dias na data de entrega. Não será aceito produto com características organolépticas anormais. O produto deverá atender as legislações aplicáveis vigentes. Na embalagem deverá ter identificação do fabricante, importador ou distribuidor; características do produto; qualidade; quantidade; informações nutricionais; data de fabricação; prazo de validade e peso líquido. 1 lt. | EMBALAGEM 1L | 300 |
| 148 | LENTILHA, CRUA - lentilha - de primeira, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno. Acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. | PACOTE 500 G | 100 |
| 149 | LIMÃO, TAHITI, CRU - ótima qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em saco, peso por kg. | KG | 250 |
| 150 | LINGUIÇA, CALABRESA, FININHA, CRUA - Indústria Brasileira. Registrado no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas, manchas e larvas embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico. | KG | 200 |
| 151 | LINGÜIÇA, FRANGO, CRUA - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas, manchas e larvas embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo sim, sie ou sif. | KG | 1.000 |
| 152 | LINGÜIÇA, PORCO, CRUA - Indústria Brasileira. Registrado no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas, manchas e larvas embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico. | KG | 900 |
| 153 | LINHAÇA, SEMENTE - linhaça - na cor marrom. Produto integral para fins de alimentação humana. Não será aceito produto com características organolépticas anormais. O produto deverá atender as legislações aplicáveis vigentes. na embalagem deverá ter identificação do fabricante, importador ou distribuidor; características do produto; qualidade; quantidade; informações nutricionais; data de fabricação; prazo de validade e peso líquido. | PACOTE 200 G | 60 |



| | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 154 | MAÇÃ, FUJI , com casca, crua - maçã nacional fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 2.000 |
| 155 | MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN - massa alimentícia - macarrão de arroz, tipo parafuso, sem ovos, sem milho, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica, deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | PACOTE 500 G | 200 |
| 156 | MACARRÃO INTEGRAL - massa alimentícia - seca para macarrão, instantânea e integral, tipo penne, cor marron, obtida pelo amassamento da mistura com farinha de trigo especial e outras substâncias permitidas, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 13 por cento, embalada de forma apropriada. Deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | PACOTE 500 G | 150 |
| 157 | MACARRÃO TIPO CONCHINHA - massa alimentícia - tipo seca para sopa, formato conchinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalada de forma apropriada. Deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | PACOTE 500 G | 1.000 |
| 158 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 15%, embalada de forma apropriada. Deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | PACOTE 500 G | 800 |
| 159 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | PACOTE 500 G | 2.000 |



| | | | |
|-----|---|---------------------|-------|
| 160 | MACARRÃO PICADO TIPO PADRE NOSSO - Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, cor amarela, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético mínimo 286kcal, carboidrato mínimo 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos, plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | PACOTE 500 G | 1.000 |
| 161 | MAMÃO, FORMOSA, CRU - selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 400 |
| 162 | MAMÃO, PAPAIA, CRU - selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 250 |
| 163 | MANDIOCA, CRUA - mandioca processada - tipo branca, embalada em saco plástico, com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 |
| 164 | MANGA, TOMMY ATKINS, CRUA - manga - tommy atkins, de primeira, tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso por kg. | KG | 150 |
| 165 | MANTEIGA, COM SAL - manteiga - com sal, de primeira, acondicionada em pote plástico, atóxico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. validade mínima de 06 meses a partir da entrega | POTE 500 G | 400 |



| | | | |
|-----|--|---------------------------------|-------|
| 166 | MARACUJÁ, CRU - a casca da fruta é grossa e pode ser amarela ou vermelha, a polpa, parte comestível do maracujá, é formada por sementes pretas cobertas de uma substância amarela e translúcida, ligeiramente ácida e de aroma acentuado, sendo consumida ao natural ou em sucos, sorvetes e doces. | KG | 200 |
| 167 | MARACUJÁ, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PASTICA DE 100G | 2.000 |
| 168 | MARACUJÁ, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de maracuja, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido cítrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 17ml: valor energético mínimo 7kcal, carboidrato mínimo 1,8g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega | FRASCO 500ML | 1.000 |
| 169 | MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65%DE LIPÍDEOS) - margarina vegetal com sal 65% de lipídios - margarina vegetal - com sal, composto de no mínimo 65% de gordura e leite (lipídeos), podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem lacrada. Embalagem primária de 500g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pote de 500 g | POTE DE 500 G | 500 |
| 170 | MELANCIA, CRUA - De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade. | KG | 2.000 |
| 171 | MELÃO, CRU - amarelo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. | KG | 500 |
| 172 | MEXERICA, MURCOTE, CRUA - Seus frutos são arredondados de casca fina e difícil remoção, contendo muitas sementes e polpa doce e acidulada. São consumidos principalmente in natura frescos ou na forma de sucos. de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. | KG | 1.000 |



| | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 173 | MEXERICA, RIO, CRUA - Ela é de tamanho maior, tem a casca mais grossa, a coloração laranja mais amarelada e são, em geral, bastantes doces. de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. | KG | 1.000 |
| 174 | MILHO, AMIDO, CRU - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado com 1kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 500g | PACOTE 500G | 150 |
| 175 | MILHO, FUBÁ, CRU - fubá de milho - simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 1 kg | PACOTE 500G | 150 |
| 176 | MILHO, VERDE, CRU - milho verde - em espigas sem casca de boa qualidade, tamanho grande e coloração uniformes, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, acondicionado em embalagem plástica atóxica, pesando aproximadamente em peso adequado | KG | 1.000 |
| 177 | MILHO, VERDE, ENLATADO, DRENADO - milho verde em conserva - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata com 200 gramas, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Embalagem íntegra, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega. lata com 200 g. | LATA 200G | 2.000 |
| 178 | MORANGO, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - Tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de morango, conservantes benzoato de sódio (INS211) e metabisufito de sódio (INS223) acidulante ácido cítrico aromatizante idêntico ao natural e estabilizante goma xantana. Não conter glúten. Sem adição de açúcar. Em embalagem de 500ml com rendimento de 6,0 litros. Informação Nutricional: Porção de 17ml: valor energético mínimo 7kcal, carboidrato mínimo 1,8g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega | FRASCO 500ML | 1.500 |



| | | | |
|-----|---|---------------------------------|-------|
| 179 | MORANGO, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PASTICA DE 100G | 3.000 |
| 180 | ÓLEO, DE GIRASSOL - óleo comestível - girassol, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml. embalagem com dados de identificação, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900ML | 200 |
| 181 | ÓLEO, DE SOJA - óleo comestível - de soja, refinado, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900ml (polietileno tereftalato - pet). Embalagem com dados de identificação, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | EMBALAGEM 900ML | 3.000 |
| 182 | ORÉGANO - em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. pacote de 100 gramas | PACOTE 100 G | 100 |
| 183 | OVO, DE GALINHA, INTEIRO, CRU - vermelhos, classe a, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, grandes, saudáveis e embalados em caixas de papelão ou isopor. | DUZIAS | 1.200 |
| 184 | PÃO DOCE - pão doce tipo rosca - a base de óleo ou margarina, fermento química, farinha de trigo, ovos, açúcar, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, a casca deverá ser dourada na parte superior, o miolo deverá ter textura macia, podendo ou não ter coco ralado. unidade média de 70 g. | KG | 600 |
| 185 | PÃO, DE QUEIJO, ASSADO - Apresentação assado - em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. embaladas individualmente ou em bandejas cobertas com plástico filme. Inspeccionada pelo serviço de Vigilância Sanitária, rotulado conforme exigido pela autoridade sanitária. Validade diário. | KG | 500 |



| | | | |
|-----|--|-------------|-------|
| 186 | PÃO, TRIGO, FORMA, INTEGRAL - pão especial - tipo integral, com 12 tipos de cereais, sem açúcar, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos, embalagem de 350 a 550gramas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. unidade do pacote de 350 a 550g | PACOTE 500G | 300 |
| 187 | PÃO, TRIGO, FRANCÊS - pão - tipo francês, composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento e sal, podendo conter outras substancias com matéria prima de 1º qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, pesando no mínimo 50g. unidade de 50 g, fornecimento em kg. | KG | 2.500 |
| 188 | PÃO, TRIGO, SOVADO - pão de hot-dog - alongado, superfície macia, lisa,brilhante,com miolo consistente e sedoso, composição mínima da massa 35,50g de farinha de trigo,3,60g de acucar,2,8g de gordura vegetal,0,70g de leite em po,0,70g de sal,0,70g de reforçador,19,50ml de agua,1,8g de fermento biologico,0,05g de antimifo,pesando 60g a unidade, com vida útil de 5 dias, embalado em saco plástico. unidade média de 60 g | PACOTE 500G | 350 |
| 189 | PEIXE, ÁGUA DOCE, TILÁPIA, FILÉ, CRU, OREOCHROMIS NILOTICUS - pintado, em filés, produto cru com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; limpo isento de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gorduras, tendões e etc.; resfriado. Embalado a vácuo, ou em filme pvc ou saco plástico transparente e atóxico. na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e demais legislações pertinentes vigentes. | KG | 300 |
| 190 | PEIXE, ÁGUA SALGADA, SARDINHA, CONSERVA, C/ MOLHO DE TOMATE - pescado em conserva - tipo sardinha, preparados com pescado fresco,limpo,eviscerado, apresentação: inteira com espinha, conservado em molho de tomate, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 250gr. | LATA 250G | 250 |
| 191 | PEPINO, CRU - pepino do tipo caipira, selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 250 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|-----|--|--------------------|-------|
| 192 | PÊRA, PARK, CRUA - de boa qualidade apresenta casca firme (sem ser dura), sem cortes, rachaduras ou manchas pardas. Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 100 |
| 193 | PÊRA, WILLIAMS, CRUA - de boa qualidade é também conhecida como pera água. É macia, polpa succulenta, doce com pouco de acidez. Sua casca é mais fina entre a variedade das peras, por isto machuca com facilidade. Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, 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. | KG | 100 |
| 194 | PÊSSEGO, SUCO NATURAL, S/ AÇÚCAR - ingredientes: água, suco de uva concentrado. sem conservantes, não fermentado e não alcoólico. | EMBALAGEM 1,35L | 1.000 |
| 195 | PÊSSEGO, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - suco concentrado - sabor de uva, benzoato de sódio e outras substancias permitidas, integral, sem agua, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas. Com identificação do produto, rotulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no ministério da agricultura. frasco de 500 ml | FRASCO 500 ML | 1.500 |
| 196 | PIMENTÃO, AMARELO, CRU - pimentão - amarelo, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem sem lesões, acondicionado em saco. | KG | 50 |
| 197 | PIMENTÃO, VERDE, CRU - pimentão - verde, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem sem lesões, acondicionado em sacos plásticos atóxicos, peso por kilo | KG | 100 |
| 198 | PIMENTÃO, VERMELHO, CRU - pimentão - vermelho, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem sem lesões, acondicionado em saco, pesando aproximadamente unidade | KG | 50 |
| 199 | POLVILHO, DOCE - polvilho - doce, branca, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 500g. | PACOTE 1KG. | 600 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|-----|---|----|-------|
| 200 | PORCO, BISTECA, CRUA - Sem osso, congelado a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo contar data de embalagem/validade, peso, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. | KG | 1.000 |
| 201 | PORCO, LOMBO, CRU - Sem osso, congelado a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo contar data de embalagem/validade, peso, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. | KG | 1.000 |
| 202 | PORCO, PERNIL, CRU - Sem osso, congelado a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo contar data de embalagem/validade, peso, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. | KG | 1.500 |
| 203 | QUEIJO RALADO - queijo - tipo curado, embalado em plástico, peso por quilo. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, peso líquido de 500g. rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) a data de fabricação não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. | KG | 400 |
| 204 | QUEIJO, MOZARELA - 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ sim, sie ou sif/dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 400 |
| 205 | RAPADURA - "in natura" é o doce feito a partir do caldo concentrado da cana-de-açúcar produto sem impurezas que comprometam o consumo e/ou armazenamento. (Pacote de 01 kg com rapadura em pedaços de 20g). Preço por quilo. | KG | 120 |
| 206 | REPOLHO, BRANCO, CRU - repolho - branco, fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, acondicionado em saco plástico, em kg. | KG | 600 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

| | | | |
|-----|--|-----------------|-------|
| 207 | REPOLHO, ROXO, CRU - repolho - roxo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em saco de polietileno em kg. | KG | 300 |
| 208 | SAL, DIETÉTICO - refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco plástico de 1kg. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. pacote de 1 kg. | PACOTE 1 KG. | 500 |
| 209 | SALSA, CRUA - in natura, sem estragos, aroma e cor própria | KG | 120 |
| 210 | SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO - pescado em conserva - tipo sardinha, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 250gr. | LATA 250G | 300 |
| 211 | SOJA, EXTRATO SOLÚVEL, NATURAL, FLUIDO - O extrato de soja é elaborado a partir do grão de soja moído e desidratado. É um substituto do leite de origem animal, recomendado para pessoas que possuem intolerância à lactose e/ou que são alérgicos à proteína do leite, vegetarianos, veganos ou mesmo para incorporar um alimento saudável e nutritivo em sua dieta. são fonte de cálcio, rico em fibras, proteínas e vitaminas do complexo B. Fonte natural de isoflavonas e gorduras poli-insaturadas. | EMBALAGEM DE 1L | 300 |
| 212 | SOJA, EXTRATO SOLÚVEL, PÓ - O extrato de soja é elaborado a partir do grão de soja moído e desidratado. É um substituto do leite de origem animal, recomendado para pessoas que possuem intolerância à lactose e/ou que são alérgicos à proteína do leite, vegetarianos, veganos ou mesmo para incorporar um alimento saudável e nutritivo em sua dieta. são fonte de cálcio, rico em fibras, proteínas e vitaminas do complexo B. Fonte natural de isoflavonas e gorduras poli-insaturadas. | PACOTE 250G | 100 |
| 213 | TOMATE, COM SEMENTE, CRU - maduro, boa qualidade, grudento, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagem apropriada para o seu manuseio, venda por peso. | KG | 1.200 |



| | | | |
|-----|---|---------------------------------|-------|
| 214 | TOMATE, EXTRATO - extrato de tomate - simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem fechada contendo 340g. | EMBALAGEM 340G | 1.200 |
| 215 | TOMATE, SALADA - maduro, boa qualidade, gruda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagem apropriada para o seu manuseio, venda por peso. | KG | 1.000 |
| 216 | TOUCINHO, CRU - é um alimento de origem animal, mais precisamente, a gordura subcutânea do porco. | KG | 300 |
| 217 | TRIGO PARA QUIBE, CRU, TRITICUM SPP. - Embalagem de 500g. 1ª Qualidade. Informação nutricional: valor energético mínimo 188kcal, carboidrato mínimo 38g, proteína 6,2g, gorduras totais 1,3g, sódio 47mg. Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega | PACOTE 500G | 140 |
| 218 | UVA, POLPA, CONGELADA - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. O produto é designado "polpa" seguido do nome da fruta. O processo deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas a sua composição normal será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas | EMBALAGEM PASTICA DE 100G | 1.000 |
| 219 | UVA, SUCO NATURAL, S/ AÇÚCAR - ingredientes: água, suco de uva concentrado. sem conservantes, não fermentado e não alcoólico. | FRASCO 900 ML | 1.000 |
| 220 | UVA, SUCO CONCENTRADO, ENVASADO - suco concentrado - sabor de uva, benzoato de sódio e outras substâncias permitidas, integral, sem água, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas. Com identificação do produto, rótulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no ministério da agricultura. frasco de 500 ml | FRASCO 500 ML | 1.000 |



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAU DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

| | | | |
|-----|---|---------------|-----|
| 221 | VAGEM, CRUA - vagem - macarrão, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionada em caixote. | KG | 300 |
| 222 | VINAGRE, MAÇÃ - VINAGRE - de maca, resultante da fermentação da maca, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. frasco de 750 ml | FRASCO 750 ML | 200 |



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

Registro de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de produtos alimentícios para merenda escolar do município de Jaú do Tocantins, durante 12 meses.

1 - INTRODUÇÃO

1.1 - O presente Termo de Referência tem por escopo descrever os produtos, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, a fim de permitir Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, pela modalidade de licitação **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**.

2 - JUSTIFICATIVA

2.1. A solicitação se justifica para contribuir para o crescimento e desenvolvimento a aprendizagem, rendimento escolar, e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O atendimento a alimentação escolar aos alunos da educação básica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3 - ESPECIFICAÇÕES

3.1. As especificações técnicas aqui indicadas são exigências mínimas para os itens ofertados e são de atendimento obrigatório.

4 - DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO, UNIDADE E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 - Os materiais a serem adquiridos de forma futura/parcelada, dentre a necessidade apresentada restando o quantitativo meramente estimado, sem obrigação de aquisição da sua totalidade, têm suas especificações, unidades, quantidades máximas e valores estimados no escopo da planilha **ANEXO I**.

4.2 - Os critérios de aceitação dos produtos obedecerão no mínimo às seguintes exigências:

a) caso os produtos cotados sejam desconhecidos da contratante, eles serão avaliados pela equipe de apoio quanto à qualidade e rendimento, devendo ser iguais ou superiores aos que sejam considerados de renome no mercado nacional.

b) para os itens controlados com data de validade, apresentar mercadorias recém fabricadas, com vida útil de no mínimo 50%, caso estejam com vida útil menor, apresentar carta compromisso realizando a troca das mercadorias com validade a vencer.

c) As propostas deverão conter indicação do fabricante do material proposto.

4.3 - A pregoeira analisará o objeto e o preço ofertado e avaliará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o pregoeiro fará a divulgação das propostas aceitas, devendo ser:

a) descrição detalhada do material cotados, com menção expressa do FABRICANTE/MARCA atendidas às especificações contidas no Edital e seus anexos, e demais características necessárias à sua identificação, a fim de permitir que, no recebimento, a Administração possa aferir a necessária e perfeita compatibilidade entre o que foi descrito e o efetivamente fornecido.

b) obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos quanto às especificações, sendo desclassificada a proposta que contemplar mais de uma alternativa de cotação, contiver preço condicionado a prazo de entrega dos produtos, descontos ou vantagens de qualquer natureza não previstos neste instrumento convocatório, inclusive preço ou vantagem baseados em propostas dos concorrentes ou que sejam considerados incompatíveis com a realidade de mercado. No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas para seu fornecimento, como: transportes, carregadores, tributos etc.

5 - LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS MATERIAIS

5.1. A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, **em até 07 (sete) dias** da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almoxarifado Central localizado na Rua 02, nº 388, Centro – Jaú do Tocantins, em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

5.2. Transportar os materiais em embalagens adequadas, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens e pelos danos resultantes de imperfeições das mesmas.

a) Para o transporte dos materiais que dependem de controle especial de temperatura, deverão ser seguidas às normas vigentes estabelecidas, para manter a conservação dos produtos entregues, de forma a não alterar sua estabilidade e eficácia.

6 - RECEBIMENTO DO MATERIAL

6.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:

- a- O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
- b- O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.

6.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao fornecedor, para correção.

- a- Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.

6.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas na licitação.

6.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.

6.5. O recebedor rejeitará o fornecimento que estiver em desacordo com o Termo de Fornecimento.

6.6. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada, pela qualidade, perfeição e especificação dos materiais fornecidos.

6.7. O material, mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte da Contratada, condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto.

7 - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



- 7.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).
- 7.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.
- 7.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.
- 7.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.
- 7.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.
- 7.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.
- 7.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.
- 7.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.
- 7.9. 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 desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.
- 7.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.
- 7.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.

7.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento, inclusive em caso de atraso de pagamento conforme disposto na lei n. 8.666/93, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.

7.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.

7.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

7.15. Não transferir a outrem, o objeto da presente licitação.

7.16. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8 – PRAZOS

8.1. A ata de registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

8.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia do início, incluir-se-á o do vencimento e serão considerados dias consecutivos.

8.3. Não serão computados no prazo de execução, os atrasos e paralisações decorrentes de caso fortuito ou de força maior, conforme definido em lei, desde que aprovados pela fiscalização bem como os decorrentes de conveniência entre as partes.

9 - PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

9.1. 60 (sessenta) dias.

10 - PRAZO DE PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após entrega do material, cuja Nota Fiscal deverá acompanhar o material, constando, o necessário **"de acordo"** dos titulares dos Departamentos requisitantes, condicionado à apresentação da liquidação da despesa e apresentação da documentação fiscal.



11 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.

As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:

| FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------|--------|---|----------|--------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|
| DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: | | | | | | ELEMENTO DE DESPESA: | | | |
| Òrgão | Unidade Orçamentária | Função | Subfunção | Programa | Projeto/ Atividade | Categoria econômica | Grupo de Despesa | Modalidade de Aplicação | Elemento de despesa |
| 06 | 0018 | 12 | 306 | 0009 | 2019 | 3 | 3 | 90 | 30 |
| 06 | 0018 | 12 | 301 | 0009 | 2020 | | | | |
| 06 | 0018 | 12 | 365 | 0009 | 2019 | | | | |
| FONTE DE RECURSO: | | | | | | | | | |
| 0010.00.020 - Recurso Próprio | | | 0010.00.201 - Recursos Próprios - Merenda Escolar | | | | 0020.00.000 - MDE | | |

12 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. O contratado se obriga a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, obedecendo, rigorosamente, no prazo de entrega, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Receber os produtos fornecidos pelo Contratado devendo efetuar o correspondente pagamento no prazo estabelecido, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

14 - SANÇÕES

14.1. Havendo inadimplemento contratual, o contratado estará sujeito às penalidades previstas no edital do pregão.

Jaú do Tocantins/TO, 22 de Abril de 2021.

Weslivânia Soares Cavalcante Costa
Pregoeira Municipal



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002 **DECLARA** sob as penas da lei pleno atendimento aos requisitos de habilitação para o pregão eletrônico nº 001/2021/FME, cujo objeto é " Registro de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de produtos alimentícios para merenda escolar, durante 12 meses..".

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MPE

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do artigo 3º da LC 123/06, estando apta a fruir dos benefícios e vantagens legalmente instituídos por não se enquadrar em nenhum das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da LC 123/06.

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei que não utiliza ou beneficiou, direta ou indiretamente, ou tenha sido autuada nos últimos 05 (cinco) anos pela utilização de mão de obra infantil, bem como tenha reiteradamente infringido as normas gerais de proteção ao trabalhador adolescente ou que tenha sido autuado no ano em curso ou anterior por infração a normas de segurança e saúde do trabalhador menor de idade, (em conformidade com o estabelecido no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 9.854/99 e Decreto Federal nº 4.358/2002).

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA LICITAR

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16

"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"

2021 - 2024

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM MUNICÍPIO

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei assegurando a inexistência de vínculo com município de Jaú do Tocantins, bem como não possui em seu quadro societário, sócio que seja servidor público ou empregado de empresa pública, nas esferas federal, estadual e/ou municipal.

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

DECLARAÇÃO DO CNAE

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA para devidos fins de direito que o CNAE N°..... Comércio, que representa a atividade de maior receita da empresa para verificação do enquadramento ao benefício do regime de desoneração conforme a Lei nº 12.844/2013.

Local, ** de ***** de 2021.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO Nº ____/2021.

Processo nº ____

Pregão Eletrônico nº ____

Ata de Registro de Preço nº ____

Validade 12 meses

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS**, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº ____, com sede no (a) ____, Nº ____ – Centro, de Jaú do Tocantins Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Gestor Municipal o(a) Senhor (a) ____, Gestor(a) do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS – TO, CPF ____ RG ____ SSP-TO.

Resolve:

Registrar os preços para futuras aquisições a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma eletrônica n.º ____/2021, sucedido em ____/____/____, às ____:____.

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata decorre da Homologação do Sr. Gestor Municipal do Fundo Municipal de Educação de Jaú do Tocantins, constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 7.892/13, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

1.1. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Caberá ao Gestor do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS, o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas.

2. DOS CONTEMPLADOS – VENCEDOR EM PRIMEIRO LUGAR

Fornecedor:

CNPJ nº:

Telefone:

Endereço:



3. DO OBJETO DAS ESPECIFICAÇÕES E VALORES:

Registro de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de produtos alimentícios para merenda escolar do município de Jaú do Tocantins, durante 12 meses.

DO VALOR:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | MARCA/ MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|--|-------|------------------|-------------------|----------------|
| 1. | <u>** deve o proponente especificar o objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas do produto ofertado, incluindo especificação, quando for o caso de marca, procedência e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem as configurações cotadas.</u> | | | R\$ | R\$ |

3.1. Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas;

4. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

4.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia do início, incluir-se-á o do vencimento e serão considerados dias consecutivos.

4.3. Não serão computados no prazo de execução, os atrasos e paralisações decorrentes de caso fortuito ou de força maior, conforme definido em lei, desde que aprovados pela fiscalização bem como os decorrentes de conveniência entre as partes.

5. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

5.1. Em atendimento ao disposto no § 4º do art. 22 do Decreto nº 062/2013, **o quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não excederá, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado** para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.2. As adesões às atas somente poderão ser efetuadas com autorização do órgão gerenciador e, no caso, **após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.** Após a

autorização do órgão gerenciador, o "carona" deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.2.1. Para fins de autorização, **só serão aceitos pedidos de adesões às atas que não excedam**, por órgão ou entidade solicitante, **a cem por cento** dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

5.2.2. É expressamente **vedada à subcontratação** do objeto deste Edital, sob pena de anulação da contratação e da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista.

6. DAS SANÇÕES

6.1. Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, a classificada em primeiro lugar, poderá sujeitar às penalidades seguintes:

a) Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) Multa de 10% (dez por cento) do valor correspondente à parte contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia, no caso de inexecução diária do objeto deste contrato, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação, conforme alínea anterior;

d) 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

e) O valor da multa aplicada (tanto compensatória quanto moratória) deverá ser recolhido no setor financeiro da PREFEITURA, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis após a respectiva notificação.

f) **ADVERTÊNCIA**, por escrito, quando a proponente deixar de atender quaisquer indicações aqui constantes.

g) No caso de atraso injustificado no fornecimento de qualquer produto ou mesmo no caso de entrega incompleta será rescindido o termo contratual de imediato;

6.2. Ocorrendo atraso de pagamento pelo órgão desde que justificadamente, resta defeso a suspensão do fornecimento até o 90º dia de atraso conforme preconizado pela Lei n. 8.666/93. Neste caso o valor será corrigido monetariamente, após o 30º dia de atraso, pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor / IBGE, desde que a licitante ressalve expressamente o seu direito em recibo, ordem de pagamento ou outro documento similar.

6.3. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se á em processo administrativo, devidamente autuado, e que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei 8.666/93.

6.4. A inexecução total ou parcial do contrato poderá Administração, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

6.5. O **licitante** será sancionado com o impedimento de licitar, pelo prazo que for fixado pela Administração em função da natureza e da gravidade da falta cometida, conforme previsto nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02 e Leis subsidiárias; sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

6.5.1 Cometer fraude fiscal;

6.5.2 Apresentar documento falso;

6.5.3 Fizer declaração falsa;

6.5.4 Comportar-se de modo inidôneo;

6.5.5 Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

6.5.6 Não mantiver a proposta.

6.5.7 Para os fins do item **6.5**, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

7. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.

7.1. A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, **em até 07 (sete) dias** da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almoxarifado Central localizado na Rua 02, nº 388, Centro – Jaú do Tocantins, em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

7.2. Transportar os materiais em embalagens adequadas, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens e pelos danos resultantes de imperfeições das mesmas.

a) Para o transporte dos materiais que dependem de controle especial de temperatura, deverão ser seguidas às normas vigentes estabelecidas, para manter a conservação dos produtos entregues, de forma a não alterar sua estabilidade e eficácia.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após entrega do material, cuja Nota Fiscal deverá acompanhar o material, constando, o necessário **"de acordo"** dos titulares dos Departamentos requisitantes, condicionado à apresentação da liquidação da despesa e apresentação da documentação fiscal.

9. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 9.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).
- 9.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.
- 9.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.
- 9.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.
- 9.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.
- 9.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.
- 9.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.
- 9.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.
- 9.9. 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 desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.
- 9.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.
- 9.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.

9.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento, inclusive em caso de atraso de pagamento conforme disposto na lei n. 8.666/93, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.

9.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.

9.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

9.15. Não transferir a outrem, o objeto da presente licitação.

9.16. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10. RECEBIMENTO DO MATERIAL

10.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:

- a. O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
- b. O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.

10.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao fornecedor, para correção.

- a. Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.

10.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas na licitação.

10.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.

10.5. O recebedor rejeitará o fornecimento que estiver em desacordo com o Termo de Fornecimento.

10.6. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada, pela qualidade, perfeição e especificação dos materiais fornecidos.

10.7. O material, mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte da Contratada, condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.

As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:

| FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------|--------|---|----------|-------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|
| DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: | | | | | | ELEMENTO DE DESPESA: | | | |
| Órgão | Unidade Orçamentária | Função | Subfunção | Programa | Projeto/Atividade | Categoria econômica | Grupo de Despesa | Modalidade de Aplicação | Elemento de despesa |
| 06 | 0018 | 12 | 306 | 0009 | 2019 | 3 | 3 | 90 | 30 |
| 06 | 0018 | 12 | 301 | 0009 | 2020 | | | | |
| 06 | 0018 | 12 | 365 | 0009 | 2019 | | | | |
| FONTE DE RECURSO: | | | | | | | | | |
| 0010.00.020 - Recurso Próprio | | | 0010.00.201 - Recursos Próprios - Merenda Escolar | | | | 0020.00.000 - MDE | | |

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. **CONTRATADA** será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato, bem como, aplicáveis aos casos de subcontratação.

12.2. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

12.2.1. Atender prontamente às solicitações do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS/TO** no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, no prazo de 05 dias úteis da solicitação, de acordo com a necessidade, a partir da solicitação da Divisão de Material / Almoxarifado.

12.2.2. Entregar o material, acondicionado adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o

quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas.

12.2.2.1. A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais.

12.2.3. Substituir qualquer material que não estejam dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresentem defeitos ou não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho.

12.2.4. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS /TO** ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente.

12.2.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JAÚ DO TOCANTINS /TO**.

12.2.6. Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **TERMO DE REFERÊNCIA anexo I do Edital**.

12.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE.

12.2.8. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer defeito apresentado.

12.2.9. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente ao transporte, embalagem e seguro quando da entrega dos materiais.

12.3 O contratado se obriga a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, obedecendo, rigorosamente, no prazo de entrega, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Será responsável pela observância às leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicável ao contrato.

13.2. Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base nas disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

13.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os fornecimentos e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados.

13.4. Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, através de Ordem Bancária, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.

13.5. Acompanhar, controlar e avaliar os produtos, através da unidade responsável por esta atribuição.

13.6. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

13.7 Receber os produtos fornecidos pelo Contratado devendo efetuar o correspondente pagamento no prazo estabelecido, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

14. DA GESTÃO DO CONTRATO

14.1. Será designado através de Portaria, após a realização dos procedimentos licitatórios, um servidor do respectivo órgão.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade no fornecimento dos produtos.

15.2. A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros no Relatório de fornecimentos.

15.3. O relatório de entrega dos produtos será destinado ao registro de fatos e comunicações pertinentes aos mesmos.

15.4. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo Contratante.

15.5. As reuniões serão documentadas por Atas de Reuniões, elaboradas pela fiscalização e que conterão, no mínimo, os seguintes elementos: data, nome e assinatura dos participantes, assuntos tratados, decisões e responsabilidades pelas providências a serem tomadas.

16. DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA E DOS ENCARGOS SOCIAIS

16.1. As partes desde já ajustam que não existirá para a **CONTRATANTE** solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da **CONTRATADA**, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia.

17. DOS TRIBUTOS

17.1. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA os ônus tributários e encargos sociais resultantes deste Contrato, inclusive os decorrentes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

17.2. Em caso algum, a CONTRATANTE pagará indenização à CONTRATADA por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de Contrato entre a mesma e seus empregados.

18. DO FORO

18.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, elegem as partes o Foro de Peixe - TO, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DE JAÚ DO TOCANTINS
CNPJ: 19.495.861/0001-16
"JUNTOS POR MAIS TRABALHO"
2021 - 2024

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, e no processo em epígrafe.

20. DAS ASSINATURAS

20.1. Assinam a presente Ata de Registro de Preços, os responsáveis pelos órgãos municipais participantes, bem como o (s) representante da (s) empresa(s) vencedora (s).

Jaú do Tocantins/TO, ____ de _____ de 2021.

**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
JUNIOR CEZAR GRACIANO
GESTOR FME**

**EMPRESA
CNPJXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL**