Fls. 221
CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022
EDITAL

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ - MA, através do **PREGOEIRO OFICIAL E EQUIPE DE APOIO** designados pela Portaria Nº 001, de 25 de Janeiro de 2022, publicada no dia 25 de Janeiro de 2022, torna público para conhecimento dos interessados que realizará, por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 084/2022,** tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** de interesse da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,** tendo em vista o que consta do **Processo Administrativo nº. 02.08.00.2015/2022 - SEMED**, conforme descrito neste Edital, Termo de Referência e seus anexos.

DADOS DO CERTAME	
Órgão Solicitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED	
Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de Impreatriz – Maranhão, referente às escolas/creches participantes do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar dos POLOS I, II, III, IV e V da Zona Urbana.	
Esclarecimentos e Impugnações: Até 13/01/2023 às23:59hrs para o endereço atendimento@imperatriz.ma.gov.br(Art. 23 e Art. 24, Decreto 10.024/19)	
Início da Sessão Eletrônica: 19/01/2023 às 10:00hrs	
Sistema Eletrônico Utilizado: COMPRASNET **Endereço Eletrônico**: www.gov.br/compras **UASG:** 453204 **Endereço para retirada do Edital:**www.gov.br/compras e imperatriz.ma.gov.br/licitacoes/	
VALOR ESTIMADO, MÁXIMO, DE REFERÊNCIA OU SIGILOSO	**Valor: R$ de R$ 9.339.401,28 (Nove milhões, trezentos e trinta e nove mil, quatrocentos e um reais e vinte e oito centavos).** ☒ Estimado ☐ Máximo ☐ Referência ☐ Orçamento Sigiloso.
NATUREZA DO OBJETO	☒ Aquisição ☐ Serviço ☐ Obras e Serviços de Engenharia

PARTICIPAÇÃO – MEI/ME / EPP	☐ Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – Art. 48, I da Lei Complementar n° 123/2006; ☐ Licitação com itens/grupos cotas de até 25% reservadas para MEI / ME / EPP – Art. 48, III da Lei Complementar n° 123/2006; ☒ Licitação de Ampla Participação.

Prazo para envio da proposta/documentação: Até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.(Art. 26 do Decreto 10.024/2019).

INFORMAÇÕES

Pregoeiro: Whigson de Sousa Cunha Junior	**e-mail:** atendimento@imperatriz.ma.gov.br

Endereço: Rua Urbano Santos, nº 1657, Juçara – Imperatriz – MA, CEP: 65900-505.

Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente o **horário de Brasília – DF**.

OBS: Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo as disposições em contrário.

Item na Parte Geral	Definições da Parte Específica
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:	☐ NÃO ☒ SIM, na forma do item 8 do Termo de Referência.
VISITA TÉCNICA	☐ NÃO ☒ SIM, na forma do item 9 do Termo de Referência.

1. SUPORTE LEGAL:

1.1 Lei Federal nº 10.520/2002;
1.2 Decreto Municipal nº 22/2007;
1.3 Lei Complementar nº 123/2006;
1.4 Lei Complementar n° 147/2014;
1.5 Decreto Federal nº 8.538/2015;
1.6 Lei n.º 8.666/93;
1.7 Decreto Federal nº 10.024/2019; e
1.8 Decreto Federal nº 7892/2013.

2. DO OBJETO:

2.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição do objeto descrito no campo **DADOS DO CERTAME** do Edital, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência.

2.2Havendo divergência entre as especificações deste objeto descritas no COMPRASNET e as especificações constantes do Edital, serão consideradas como válidas as do Edital, sendo estas a que os licitantes deverão observar no momento da elaboração daproposta.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos seguintes recursos:

02.08.00.12.306.0042.2124.0000 – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ o Ensino Fundamental **02.08.00.12.306.0042.2125.0000** – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ Creches **02.08.00.12.306.0042.2126.0000** – Aquisição e Monit. da Mer. Escolar p/ Educa. de Jovens e Adultos **02.08.00.12.306.0042.2386.0000** – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ Pré-Escola **02.08.00.12.306.0042.2699.0000** – Aquisição e Monit. da Mer. Escolar p/ o Atendimento Educacional Especializado **02.08.00.12.306.0042.2612.0000** – Aquisição e Monit. da Mer. Escolar p/ o Programa Mais Educação	**Fonte: 001-001 - Recursos Ordinários** **Fonte: 001-002 - FNDE**	**Fichas: 479, 481, 483, 485 e 487** **Fichas: 480, 482, 484, 486 e 488**

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

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

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

4.4 É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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

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

5. DA PARTICIPAÇÃO

5.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com oobjeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.2 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

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

5.4 Informações complementares sobre o credenciamento poderão ser obtidas pelo telefone: 0800 978 9001 ou através do sítio: http://www.gov.br/compras.

5.5 Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.5.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.5.2 Que não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);

5.5.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressospara receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.5.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.5.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, dissolvidos ou liquidados;

5.5.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, considerando:

a) Que o objeto em questão não apresenta complexidade suficiente que justifique a pluralidade de sujeitos associados, fato este que, por si só, não configura restrição à competitividade, economicidade e moralidade;
b) Que existem empresas suficientes com capacidade para fornecer o objeto deste edital;
c) Discricionariedade do gestor em admitir ou não a participação de empresas organizadas em consórcio na licitação, nos termos do Art. 33 da Lei nº 8.666/93.

5.5.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessacondição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

5.6 Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a)Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

b) Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequenoporte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

c)nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresasde pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

d) que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bemcomo de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital;

e)que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente daobrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

f) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre enão emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

g) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da InstruçãoNormativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

h) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalhodegradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

i)que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento dereserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5.7 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante àssanções previstas em lei e neste Edital.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 O licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos nesteEdital,proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas;

6.2 O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula ou percentual de desconto, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto;

6.3 A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

6.4 A licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

6.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação ou à conformidade da proposta sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

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

6.7 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

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

6.9 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas;

6.10 Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

6.11 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.11.1 Valor unitário e total do item;

6.11.2 Marca;

6.11.3 Fabricante;

6.11.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia;

6.11.5 Não deverão constar neste campo (**descrição detalhada do objeto**), a marca, o modelo, o fabricante ou qualquer referência à empresa participante do certame. Estas informações deverão ser inseridas no campo próprio destinado pelo sistema compras governamentais para esta finalidade.

6.12 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

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

6.14 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

6.15 As propostas terão validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida neste Edital;

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

6.17 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos;

6.18 A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

6.19 Objetivando agilizar a formalização do contrato, o preponente deverá informar na proposta ajustada enviada após a fase de lances, o nome do representante que assinará o contrato, bem como o nº do seu RG e CPF, sendo que no ato da assinatura, deverá ser apresentada fotocópia autenticada de documento hábil que comprove sua legitimidade;

6.20 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

6.21 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.22 A proposta de preços deverá especificar o gênero alimentício, o tipo, a marca e as especificações da embalagem secundária, que deverão ser as mesmas a serem entregues nas escolas/creches.

7. MODO DE DISPUTA

Serão adotados para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes modos de disputa (Art. 31 do Decreto 10.024/2019):

7.1 Modo de Disputa Aberto:

a. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico quando o modo de disputa for "aberto", apresentação de lances públicos e sucessivos pelos licitantes, com prorrogações;

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

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

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

e. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio,

justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.2 Modo de Disputa Aberto e Fechado:

a. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico no modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado;

b. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

c. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo;

d. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo;

e. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores;

f. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo;

g. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.3 O modo de disputa do referido Edital será ABERTO;

8.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCE

8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

8.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

8.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3 Os fornecedores deverão permanecer logados e aguardando o início dos trabalhos por até trinta (30) minutos além do horário estipulado para início da sessão. Após esse prazo não havendo início da sessão,será marcada a reabertura da mesma, via sistema, para os participantes cadastrados no presente certame .

8.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances;

8.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes;

8.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro;

8.6.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

8.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital;

8.8 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

8.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances;

8.10 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

8.10.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

8.12 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;

8.13 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.14 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

8.15 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.16 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

8.17 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.18 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.19 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.20 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.21 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.22 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

8.23 Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

8.24 Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

8.24.1 No país;

8.24.2 Por empresas brasileiras;

8.24.3 Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.24.4 Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.25 Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.

8.26 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

8.28 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA ACEITABILIDADE E JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.3 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

9.4 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de

catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.2 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

9.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

9.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

9.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.10 Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediantea consulta aos seguinte cadastros:

10.1.1 SICAF;

10.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

10.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e inelegibilidade mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/ improbidade adm/consultar requerido.php).

10.1.4 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

10.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.5.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.1.5.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.5.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.7 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2 Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.3 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

10.4 Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, **no prazo de2 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

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

10.6 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução

Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

10.7 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.7.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.7.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.7.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada -EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.7.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.7.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.7.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

10.7.7 No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

10.7.8 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

10.7.9 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.7.10 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.8 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

10.8.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

10.8.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.8.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.8.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.8.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.8.7 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.8.8 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.8.9 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.9 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

10.9.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante da pessoa jurídica;

10.9.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

10.9.2.1 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

10.9.2.2 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

10.9.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

10.9.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido **mínimo de 10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

10.10 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.10.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

10.10.2 Comprovação de aptidão técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através de Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, informando que cumpriu, ou vem cumprindo, integralmente e de modo satisfatório Contrato anteriormente mantido com o emitente do Atestado (inciso II, combinado com o § 4º, tudo do Art. 30, da Lei nº 8.666/93), devendo apresentar atestado(s) que contenham os dados a seguir:

a) Nome da Licitante, CNPJ, razão social e o domicílio;
b) Nome da Pessoa Jurídica de Direto Público ou Privado que emitiu o atestado (colocar a Razão Social/nome do órgão e o CNPJ);
c) Descrição do material fornecido/serviço prestado;

10.10.3 Para fins de aceitação serão considerados os critérios de compatibilidade de características, de acordo com o Termo de Referência.

10.10.4 Será exigida a Licença de Funcionamento para todas as empresas participantes do certame;

10.10.5 As empresas licitantes deverão apresentar cópia autenticada do Certificado de Comprovação de Serviços de Controle de Pragas e Higienização Ambiental, fornecido por empresa habilitada de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº 52 (RDC nº52 22/10/2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA),e com prazo de validade vigente.

10.10.6 As empresas produtoras/fornecedoras dos alimentos de panificação, polpas de frutas, carnes e derivados e frangos e derivados deverão, comprovar que possuem em seu quadro permanente, profissional de Nível Superior da área de Nutrição (panificação), ou outro profissional habilitado (carnes e derivados / frangos e derivados / polpas de frutas), devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Classe (demonstrada através de cópia autenticada da carteira profissional de classe), com certidão de regularidade junto ao mesmo, que assuma a responsabilidade técnica da empresa.

10.10.7 A comprovação do vínculo empregatício se fará através de apresentação de cópia autenticada da carteira de trabalho (CTPS) ou contrato de prestação de serviços.

10.10.8 Declaração formal da licitante de, se contratada for, sua disponibilidade de **veículos apropriados ao transporte de gêneros alimentícios**, conforme os itens 11.3 e 11.4 do Termo de Referência, constando relação da frota própria ou terceirizada, essenciais ao cumprimento do objeto licitado.

10.10.9 As empresas produtoras/fornecedoras de polpas de frutas deverão apresentar o registro de estabelecimento e o registro de produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, no ato da habilitação.

10.10.10 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, **estará dispensado** (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.10.11 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.10.12 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.10.13 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.10.14 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.10.15A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

10.10.16A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.10.17 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.10.18A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.10.19 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.10.20 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.10.21 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.10.22O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.10.23 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.11 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

10.11.1 Após a definição dos fornecedores provisoriamente ganhadores do certame, os mesmos deverão apresentar 01 (uma) amostra dos gêneros alimentícios, que se propõem a fornecer, nas embalagens que serão entregues na unidade escolar, em até três dias úteis após a data do certame (RESOLUÇÃO FNDE/CD/n° 26/13), sendo esta data agendada ao final do mesmo. Será reprovada automaticamente a amostra que não corresponder ao produto especificado na planilha unificada e as especificações contidas nesse termo.

10.11.2 Os fornecedores provisoriamente ganhadores do certame que não apresentarem suas amostras por desistência do item poderão sofrer sanções administrativas, bem como deverão apresentar, antes da sessão de apresentação e análise das amostras, uma justificativa oficialmente expondo os verdadeiros motivos da desistência.

10.11.3. Após o recebimento das amostras caberá à equipe técnica formada por no mínimo duas nutricionistas, no mínimo dois conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e um fiscal da área de alimentos da Vigilância Sanitária do município conferir e analisar os produtos entregues levando em consideração, inicialmente, as especificações das embalagens, marcas, rótulos e validade, bem como o registro no órgão competente. Encerrado o procedimento descrito anteriormente, se necessário, a equipe técnica, fará a degustação dos alimentos e emitirá laudo aprovando ou não as amostras recebidas e analisadas, caso algum fornecedor tenha sua amostra reprovada, será substituído imediatamente pelo segundo colocado.

10.11.4. O fornecedor que igualar seus preços ao primeiro colocado durante o certame, ficando como segundo colocado é obrigado a acompanhar a sessão de apresentação de amostras com seus respectivos produtos, sob pena de sofrer alguma sanção contratual.

10.11.5. Os nutrientes como os carboidratos, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas em geral poderão apresentar valores iguais ou maiores do que os especificados, com relação às gorduras totais, gorduras saturadas e sódio poderão apresentar valores iguais ou menores do que os especificados. Possíveis variações serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas da SEMED, objetivando a melhor qualidade nutricional dos produtos.

10.11.6. Todos os produtos após aprovação serão discriminados detalhadamente, portanto descritas suas marcas, embalagens e especificações necessárias, sendo determinadas como os objetos da licitação que deverão ser entregues nas escolas do município, não podendo ser substituídos.

10.11.7. A metodologia a ser utilizada no processo de avaliação sensorial dos produtos a serem degustados será baseada no método classificatório (EMBRAPA, 1993) que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais, organizados em planilhas específicas (ANEXO III).

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 6
- Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor:

- Característicos: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório**: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.
- **Satisfatório**: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

11. VISITA TÉCNICA

11.1. A partir da classificação provisória na sessão de apresentação e análise das amostras (degustação), todos os estabelecimentos deverão receber, em até 03 (três) dias úteis, visitas *inloco* realizadas pela equipe técnica da SEMED (01 representante do Apoio

ao Educando, 01 representante da Nutrição e 01 representante da Prestação de Contas), momento em que deverão apresentar os seguintes documentos:

11.1.1 Alvará Sanitário do estabelecimento;

11.1.2 Licença de Funcionamento;

11.1.3 As empresas licitantes deverão apresentar cópia autenticada do Certificado de Comprovação de Serviços de Controle de Pragas e Higienização Ambiental, fornecido por empresa habilitada de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº 52 (RDC nº52 22/10/2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA),e com prazo de validade vigente.

11.1.4 As empresas produtoras/fornecedoras dos alimentos de panificação, polpas de frutas, carnes e derivados e frangos e derivados deverão, comprovar que possuem em seu quadro permanente, profissional de Nível Superior da área de Nutrição (panificação), ou outro profissional habilitado (carnes e derivados / frangos e derivados / polpas de frutas), devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Classe (demonstrada através de cópia autenticada da carteira profissional de classe), com certidão de regularidade junto ao mesmo, que assuma a responsabilidade técnica da empresa.

11.1.5 A comprovação do vínculo empregatício se fará através de apresentação de cópia autenticada da carteira de trabalho (CTPS) ou contrato de prestação de serviços.

11.1.6 As empresas produtoras/fornecedoras de polpas de frutas deverão apresentar o registro de estabelecimento e o registro de produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, no ato da habilitação.

11.1.7 Os fornecedores e/ou produtores que manipulam alimentos *in natura* como carnes e aves, polpas de frutas e panificação deverão apresentar ainda o Manual de Boas Práticas de Manipulação ou Fabricação de Alimentos, assinado por profissional capacitado e habilitado, com registro no conselho de classe competente (cópia autenticada da Carteira Profissional de Classe) e certidão de regularidade junto ao mesmo (cópia do nada consta). Sendo que o manual apresentado deverá **ser em nome e endereço da razão social do licitante**, não podendo em hipótese alguma ser de outra razão social, deverá ainda, estar atualizado para o ano vigente.

11.1.8 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos, devendo os mesmos estar acompanhados obrigatoriamente dos Alvarás de Inspeção Sanitária dos veículos. Ressalta-se que toda documentação especificada nesse item deve estar vigente. Os veículos deverá atender todas as exigências constantes nos itens 11.3 e 11.4 do termo de referência.

11.2 Ao (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

12ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS E PRODUTOS

12.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

Especificação Técnica: Achocolatado em pó, embalagem de 400g, enriquecido com ferro. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

12.2 AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica: Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

12.3 ALHO IN NATURA

Especificação Técnica: Alho *in natura*, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

12.4 ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1

Especificação Técnica: Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

12.5 AVEIA EM FLOCOS FINOS:

Especificação Técnica: Aveia em flocos finos, embalagem de 170g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

12.6 BATATA INGLESA IN NATURA

Especificação Técnica: Batata inglesa (Kg) *in natura* lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

12.7 BETERRABA IN NATURA

Especificação Técnica: Beterraba (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

12.8 BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

12.9 BISCOITO SALGADO TIPO CRAM CRACKER

Especificação Técnica: Biscoito salgado tipo Cream Cracker em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.

12.10 BOLO DE TRIGO

Especificação Técnica: Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade.

12.11 BROA DE MILHO 0 LACTOSE

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimorfo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014).

12.12 CAFÉ EM PÓ

Especificação Técnica: Café em pó com selo ABIC, embalagem de 250g.

12.13 CANELA EM PÓ

Especificação Técnica: Textura fina, homogênea, coloração marrom. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, contendo dados do produto:

identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem: pacote plástico de 8g.

12.14CARNE BOVINA – Moída

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

12.15 CARNE BOVINA – Picada

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (palheta) picada **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

12.16 CEBOLA IN NATURA

Especificação Técnica: Cebola (Kg) branca *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

12.17 CENOURA IN NATURA

Especificação Técnica: Cenoura (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação

12.18 CHUCHU IN NATURA

Especificação Técnica: Chuchu *in natura* de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

12.19 COCO RALADO

Especificação Técnica: ingredientes: amêndoas de coco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, embalagem 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.

12.20 COLORÍFICO EM PÓ

Especificação Técnica: Condimento, tipo: urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto.

12.21 FARINHA DE MANDIOCA AMARELA

Especificação Técnica: Farinha de mandioca amarela, tipo 1, grupo seca, classe fina, baixa acidez, em embalagens de 1kg, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica.

12.22 FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação Técnica: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.

12.23 FARINHA DE TRIGO

Especificação Técnica: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

12.24 FEIJÃO COMUM TIPO 1

Especificação Técnica: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto.

12.25 FRANGO INTEIRO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

12.26 FRANGO PEITO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número

de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

12.27 LARANJA PÊRA

Especificação Técnica: Laranja Pêra in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidade de aproximadamente 120g.

12.28 LEITE EM PÓ INTEGRAL

Especificação Técnica: Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.29 LEITE ZERO LACTOSE

Especificação Técnica: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose, emb 300 g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.30 MAÇÃ NACIONAL

Especificação Técnica: Maçã nacional *in natura*, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.

12.31 MACARRÃO DE ARROZ

Especificação Técnica: Macarrão massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, em pacotes de 500g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.32 MACARRÃO ESPAGUETE

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos

de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.33 MACARRÃO PARAFUSO

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.34 MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Especificação Técnica: Margarina vegetal cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.35 MILHO PARA CANJICA BRANCO

Especificação Técnica: Milho para canjica branco, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe branco, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.36 ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica: Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.37 OVO DE GALINHA

Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do

produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

12.38 PÃO DE QUEIJO

Especificação Técnica: Pão de queijo assado. Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, tipo: tradicional/médio. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

12.39 PÃO FRANCÊS

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.

12.40 PÃO MASSA FINA

Especificação Técnica: Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

12.41 POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Abacaxi, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.42 POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.43 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06

meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.44 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.45 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.46 POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.47 SAL REFINADO

Especificação Técnica: Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

12.48 TOMATE IN NATURA

Especificação Técnica: Tomate *in natura*, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.

12.49 UVA PASSA

Especificação Técnica: Uva desidratada, apresentação seca, tipo preta. Embalagem em bandejas de isopor plastificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, valor nutricional, data de embalagem, data de validade e quantidade do produto.

12.50 VINAGRE DE ÁLCOOL

Especificação Técnica: Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

13.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

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

13.1.3 Conter os dados da empresa, razão social, número do CNPJ, endereço, contatos e dados do representante legal.

13.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

13.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

13.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

13.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

13.5 A proposta deverá obedecer aos termos do Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante

14. DOS RECURSOS

14.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 20 (vinte) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

14.2.2A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

14.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.3O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail e imprensa oficial de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17DA CONTRATAÇÃO

17.1 Homologado o julgamento, será elaborado o Contrato em favor do(s) licitante(s) vencedor(es), o qual será convocado para firmar a avença.

17.2 O(s) licitante(s) vencedor (es) terá(ão) um prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez, a critério da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED, para atender à convocação prevista no item anterior.

17.3 Se o(s) licitante(s) vencedor(es) não apresentar(em) situação regular ou recusar-se a executar o objeto licitado, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no subitem acima.

17.4 Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto da presente licitação, a associação da contratada com outrem e a cessão ou transferência, total ou parcial.

18. DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

18.1 Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

18.2 Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

19.EXECUÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Os critérios de execução do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, Anexo I, do Edital.

20. DAS OBRIGAÇÕES

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I, do Edital.

21. DO PAGAMENTO

21.1 As condições de pagamento estão previstas no Termo de Referência, Anexo I, do Edital.

22. DAS MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1A licitante será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Imperatriz e será descredenciado no cadastro de fornecedores da Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

a)Cometer fraude fiscal;

b) Apresentar documento falso;

c)Fizer declaração falsa;

d) Comportar-se de modo inidôneo;

e)Não assinar o contrato no prazo estabelecido;

f) Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

g) Não mantiver a proposta.

22.2 Para os fins da Subcondição***22.1"d"***, reputar-se-ão inidones atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97, da Lei n° 8.666/93 e a apresentação de amostra falsificada ou deteriorada.Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

22.2.1 Advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

22.2.2 Multas:

a)0,03% (três centésimos por cento) por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso a CONTRATANTE poderá decidir pela continuidade da aplicação da multa ou pela rescisão contratual, em razão da inexecução total.

b)0,06% (seis centésimos por cento) por dia sobre o valor global do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos ou qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c) 5% (cinco por cento) por dia sobre o valor global do fato ocorrido, pelo não cumprimento de quaisquer condições de garantia estabelecido no contrato.

d) 5% (cinco por cento) sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

e) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de rescisão contratual por inexecução parcial do contrato.

f) 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -,entrega inferior s 50% (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de 30 (trinta) dias, estabelecido na alínea "a", ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da CONTRATADA.

22.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

22.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

23. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

23.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico **indicado no tópico "DADOS DO CERTAME"**, até às 23:59 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

23.2 Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

23.3 Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico **indicado no tópico "DADOS DO CERTAME"**, até as 23:59 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

23.4 Para a resposta dos esclarecimentos e o julgamento das impugnações o Pregoeiro será auxiliado pelo setor técnico competente.

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

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

23.7 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no mural do Comprasnet e no site da CPL e vincularão os participantes e a Administração.

24. DO PRAZO DA VIGENCIA E EXECUÇÃO DO CONTRATO

24.1O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, ***Caput***, da Lei n°. 8.666/93.Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

25. DA RESCISÃO CONTRATUAL

25.1A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

25.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

25.3 A rescisão do contrato poderá ser:

25.3.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias; ou

25.3.2 Constitui ainda motivo para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, o não pagamento de salários e verbas trabalhistas, bem como o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS.

25.3.3 Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Secretaria Municipal de Educação - SEMED; ou

25.3.4 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

25.3.5 Constituem, ainda, motivo para rescisão do contrato, assegurados ao contratado o contraditório e a ampla defesa , de acordo com o artigo 78, incisos XIV a XVI da Lei Federal no 8.666/93:

a) O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados.

c) A paralisação da execução do serviço, sem justa causa e prévia comunicação á Administração.

d) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

e) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

f) A decretação da falência ou instauração da insolvência civil.

g) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.

h) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato.

i) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o contrato.

j) A supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

k) A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

l) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Secretaria Municipal de Educação - SEMED decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

m) A não liberação, por parte da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, de área, local ou objeto para a execução dos serviços nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

n) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

p) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão execução do contrato.

25.4 Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

a. Devolução de garantia;

b. Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

c. Pagamento do custo da desmobilização.

25.5 A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

25.6 Ficam reconhecidos os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei 8.666/93.

26 DA ANTICORRUPÇÃO

26.1 Na execução do futuro Contrato é vedado à Secretaria Municipal de Educação de Imperatriz e à Contratada e/ou a empregado seu, e/ou a preposto seu, e/ou a gestor seu:

a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato; ou,

e. De qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 8.420/2015 (conforme alterado), do U.S. ForeignCorruptPracticesAct de 1977 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.

27 DA SUBCONTRATAÇÃO

27.1. Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

28 DOS ANEXOS

28.1 Integram este Edital, e dele fazem parte integrante, os seguintes Anexos:

a. Anexo I - Proposta de Preços, Termo de Referência e Especificações Técnicas;

b. Anexo II - Modelo de Carta Credencial;

c. Anexo III - Minuta do Contrato;

d. Anexo IV - Declaração a que alude o art. 27º, V da Lei n.º 8.666/93;

e. Anexo V - Modelo de Declaração Dando Ciência de que cumprem plenamente os Requisitos de Habilitação.

f. Anexo VI – Ata de Registro de Preços

29DO FORO

29.1 As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Imperatriz, Estado do Maranhão, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

30.11 Este Edital será disponibilizado a qualquer interessado, através dos sítios gov.br/compras e imperatriz.ma.gov.br/licitacoes/ , no link "Central de Licitações – Pregão Eletrônico".

30.12 Os licitantes ficam informados sobre os termos da **Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção)**, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, **ao constante no art. 5°, inciso IV,** correspondente aos procedimentos licitatório, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

30.13 Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens de natureza divisível, que possua cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte:

30.13.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

30.13.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

30.13.3 Nas licitações o instrumento convocatório deverá prever a prioridade de aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender asquantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

Imperatriz – MA, XX de Janeirode 2023.

José Antônio Silva Pereira
Secretário Municipal de Educação –SEMED

Fls. 260
CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022- CPL

ANEXO I

(Proposta de Preços e Termo de Referência)

_____de _____de 2021.

Prezados Senhores,

_____(empresa), com sede na cidade de _____, na Rua_____, nº _____, inscrita no CNPJ/MF sob o número_____, neste ato representada por _____, portador do CPF nº _____e RG nº_____, abaixo assinado, propõe a Secretaria Municipal de Educação, os preços infra discriminados, paraContratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de Impreatriz – Maranhão, referente às escolas/creches participantes do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar dos POLOS I, II, III, IV e V da Zona Urbana, objeto do **Pregão Eletrônico nº 084/2022-CPL**:

a) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua abertura.

b) A entrega dos produtos deverá ser logo após o recebimento da **"Ordem de Fornecimento"** emitida pela Contratante. A empresa que não cumprir o prazo sofrerá sanções previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

c) Preço Total por extenso R$..... (.....).

_____

Nome, Assinatura do Responsável da Empresa

Nº 261 CPL

SEMED Nº 09 Fl. ASS:

TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO

1 JUSTIFICATIVA

1.1 Utilizar, através de licitação, os recursos enviados pelo FNDE complementados com Recursos Próprios do município para o fornecimento de uma alimentação escolar de qualidade para os 40.934 alunos matriculados na rede municipal de ensino de Imperatriz-Maranhão, referente às escolas/creches participantes do PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR dos **POLOS I, II, III, IV e V da ZONA URBANA,** através de procedimento administrativo formal em que a administração pública municipal convoca, por meio de condições estabelecidas neste termo de referência e no edital, empresas interessadas na apresentação de propostas do referido objeto.

2 OBJETO

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar dos alunos dos Programas **PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO, EDUCAÇÃO INTEGRAL E AEE** das escolas/creches dos **POLOS I, II, III, IV e V da ZONA URBANA** conforme planilha anexa (especificando cada item, suas especificações técnicas - valor nutricional e embalagem - seus respectivos quantitativos por programa).

3 VALORES ESTIMADOS

3.1 O valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar das escolas/creches participantes dos Programas PNAC, PNAP, PNAE, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE dos polos da Zona Urbana é de **R$ 9.339.401,28 (Nove milhões, trezentos e trinta e nove mil, quatrocentos e um reais e vinte e oito centavos).** (ANEXO I).

3.2 Os valores unitários de cada item foram estimados através de pesquisa de preços realizadas em conformidade com as Resoluções FNDE nº 18, de 26 de setembro de 2018 e FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, via internet em sítios eletrônicos especializados e de acesso público e no mercado local em empresas formalmente identificadas que atuam no ramo do objeto licitado, sendo realizados no mínimo cinco orçamentos, descartados os preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, utilizado apenas três orçamentos diferentes, observando que a diferença de preço entre os produtos não ultrapasse o percentual de 30% (ANEXO II).

3.2.1 Os valores dos produtos são cotados de acordo com as especificidades das embalagens descritas neste termo, e as marcas que apresentam as especificações e características nutricionais exigidas e de comum comércio no mercado.

4 MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

4.1.Modalidade de Licitação

4.1.1.O certame licitatório será realizado na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO** em conformidade com DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019 e Lei Federal nº 10.520/2002, regulamentada no Município pelo Decreto Municipal nº 22/2007 e Lei nº 8.666, de 21 de junho 1993 e suas alterações

Nº 262 CPLG
SEMED Nº 05 EM: ASS:

4.2. Tipo de Licitação

4.2.1.Será adotado na licitação o critério de julgamento com base no **TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.**

5 – PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

5.1 O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), consoante art. 3° da Lei Complementar n.° 123/2006, e que não estiver sujeito a quaisquer dos impedimentos do § 4° deste artigo, caso tenha interesse em usufruir do tratamento previsto nos arts. 42 a 49 da lei citada, deverá comprovar tal atributo mediante a apresentação de documentação comprobatória;

5.2 Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação;

5.3 Na licitação, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

5.4 Será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no ÂMBITO LOCAL, até o limite de dez por cento do melhor preço válido. No caso de empate ficto será concedida preferência as empresas Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) de ÂMBITO LOCAL.

6 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 Para se habilitar ao processo licitatório, os interessados deverão apresentar os documentos relacionados nos incisos e parágrafos dos Arts. 28, 29, 30 e 31 da Lei n° 8.666/93.

6.2. Para fins de habilitação, a título de qualificação técnica, a empresa licitante deverá apresentar:

6.2.1. Atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por órgão ou entidade da administração pública ou por empresas privadas que comprovem que a empresa executou, a contento, objeto compatível com o objeto da licitação.

6.2.2. Será admitida, para atingimento dos quantitativos fixados, a soma de atestados.

7 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 A proposta de preço deverá ser impressa em papel timbrado da empresa proponente;

7.2 A proposta de preços deverá especificar o gênero alimentício, o tipo, a marca e as especificações da embalagem secundária, que deverão ser as mesmas a serem entregues nas escolas/creches.

8 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

8.1 Após a definição dos fornecedores provisoriamente ganhadores do certame, os mesmos deverão apresentar 01 (uma) amostra dos gêneros alimentícios, que se propõem a fornecer, nas embalagens que serão entregues na unidade escolar, em até três dias úteis após a data do certame (RESOLUÇÃO FNDE/CD/n° 26/13), sendo esta data agendada ao final do mesmo. Será

reprovada automaticamente a amostra que não corresponder ao produto especificado na planilha unificada e as especificações contidas nesse termo.

8.1.1 Os fornecedores provisoriamente ganhadores do certame que não apresentarem suas amostras por desistência do item poderão sofrer sanções administrativas, bem como deverão apresentar, antes da sessão de apresentação e análise das amostras, uma justificativa oficialmente expondo os verdadeiros motivos da desistência.

8.2 Após o recebimento das amostras caberá à equipe técnica formada por no mínimo duas nutricionistas, no mínimo dois conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e um fiscal da área de alimentos da Vigilância Sanitária do município conferir e analisar os produtos entregues levando em consideração, inicialmente, as especificações das embalagens, marcas, rótulos e validade, bem como o registro no órgão competente. Encerrado o procedimento descrito anteriormente, se necessário, a equipe técnica, fará a degustação dos alimentos e emitirá laudo aprovando ou não as amostras recebidas e analisadas, caso algum fornecedor tenha sua amostra reprovada, será substituído imediatamente pelo segundo colocado.

8.3 O fornecedor que igualar seus preços ao primeiro colocado durante o certame, ficando como segundo colocado é obrigado a acompanhar a sessão de apresentação de amostras com seus respectivos produtos, sob pena de sofrer alguma sanção contratual.

8.4 Os nutrientes como os carboidratos, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas em geral poderão apresentar valores iguais ou maiores do que os especificados, com relação às gorduras totais, gorduras saturadas e sódio poderão apresentar valores iguais ou menores do que os especificados. Possíveis variações serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas da SEMED, objetivando a melhor qualidade nutricional dos produtos.

8.5 Todos os produtos após aprovação serão discriminados detalhadamente, portanto descritas suas marcas, embalagens e especificações necessárias, sendo determinadas como os objetos da licitação que deverão ser entregues nas escolas do município, não podendo ser substituídos.

8.6 A metodologia a ser utilizada no processo de avaliação sensorial dos produtos a serem degustados será baseada no método classificatório (EMBRAPA, 1993) que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais, organizados em planilhas específicas (ANEXO III).

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 6
- Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor:

- Característicos: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

SEMED Nº 264 CPL

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório**: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.

- **Satisfatório**: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

9 VISITA TÉCNICA

9.1. A partir da classificação provisória na sessão de apresentação e análise das amostras (degustação), todos os estabelecimentos deverão receber, em até 03 (três) dias úteis, visitas *in loco* realizadas pela equipe técnica da SEMED (01 representante do Apoio ao Educando, 01 representante da Nutrição e 01 representante da Prestação de Contas), momento em que deverão apresentar os seguintes documentos:

9.1.1 Alvará Sanitário do estabelecimento;

9.1.2 Licença de Funcionamento;

9.1.3 As empresas licitantes deverão apresentar cópia autenticada do Certificado de Comprovação de Serviços de Controle de Pragas e Higienização Ambiental, fornecido por empresa habilitada de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº 52 (RDC nº52 22/10/2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com prazo de validade vigente.

9.1.4 As empresas produtoras/fornecedoras dos alimentos de panificação, polpas de frutas, carnes e derivados e frangos e derivados deverão, comprovar que possuem em seu quadro permanente, profissional de Nível Superior da área de Nutrição (panificação), ou outro profissional habilitado (carnes e derivados / frangos e derivados / polpas de frutas), devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Classe (demonstrada através de cópia autenticada da

carteira profissional de classe), com certidão de regularidade junto ao mesmo, que assuma a responsabilidade técnica da empresa.

9.1.5 A comprovação do vínculo empregatício se fará através de apresentação de cópia autenticada da carteira de trabalho (CTPS) ou contrato de prestação de serviços.

9.1.6 As empresas produtoras/fornecedoras de polpas de frutas deverão apresentar o registro de estabelecimento e o registro de produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, no ato da habilitação.

9.1.7 Os fornecedores e/ou produtores que manipulam alimentos *in natura* como carnes e aves, polpas de frutas e panificação deverão apresentar ainda o Manual de Boas Práticas de Manipulação ou Fabricação de Alimentos, assinado por profissional capacitado e habilitado, com registro no conselho de classe competente (cópia autenticada da Carteira Profissional de Classe) e certidão de regularidade junto ao mesmo (cópia do nada consta). Sendo que o manual apresentado deverá **ser em nome e endereço da razão social do licitante**, não podendo em hipótese alguma ser de outra razão social, deverá ainda, estar atualizado para o ano vigente.

9.1.8 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos, devendo os mesmos estar acompanhados obrigatoriamente dos Alvarás de Inspeção Sanitária dos veículos. Ressalta-se que toda documentação especificada nesse item deve estar vigente. Os veículos deverá atender todas as exigências constantes nos itens 10.3 e 10.4 deste termo.

9.2 Ao (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

10 ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS E PRODUTOS

10.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

Especificação Técnica: Achocolatado em pó, embalagem de 400g, enriquecido com ferro. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

10.2 AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica: Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

SEMED N. 09 EM / / ASS:

Nº 266 CPL

10.3 ALHO IN NATURA

Especificação Técnica: Alho *in natura*, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.4 ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1

Especificação Técnica: Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

10.5 AVEIA EM FLOCOS FINOS:

Especificação Técnica: Aveia em flocos finos, embalagem de 170g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto.

10.6 BATATA INGLESA IN NATURA

Especificação Técnica: Batata inglesa (Kg) *in natura* lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.7 BETERRABA IN NATURA

Especificação Técnica: Beterraba (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.8 BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem sem sinal de nenhum tipo de violação.

10.9 BISCOITO SALGADO TIPO CRAM CRACKER

Especificação Técnica: Biscoito salgado tipo Cream Cracker em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de

SEMED Nº 10 DATA: / ASS: Nº 267 CPL

Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.

10.10 BOLO DE TRIGO

Especificação Técnica: Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade.

10.11 BROA DE MILHO 0 LACTOSE

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimorfo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014).

10.12 CAFÉ EM PÓ

Especificação Técnica: Café em pó com selo ABIC, embalagem de 250g.

10.13 CANELA EM PÓ

Especificação Técnica: Textura fina, homogênea, coloração marrom. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem: pacote plástico de 8g.

10.14 CARNE BOVINA – Moída

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

10.15 CARNE BOVINA – Picada

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (palheta) picada **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

SEMED Nº 11 EM: / / ASS: Nº 266 CPL

10.16 CEBOLA IN NATURA

Especificação Técnica: Cebola (Kg) branca *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.17 CENOURA IN NATURA

Especificação Técnica: Cenoura (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação

10.18 CHUCHU IN NATURA

Especificação Técnica: Chuchu *in natura* de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.19 COCO RALADO

Especificação Técnica: ingredientes: amêndoas de coco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, embalagem 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.

10.20 COLORÍFICO EM PÓ

Especificação Técnica: Condimento, tipo: urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto.

10.21 FARINHA DE MANDIOCA AMARELA

Especificação Técnica: Farinha de mandioca amarela, tipo 1, grupo seca, classe fina, baixa acidez, em embalagens de 1kg, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica.

10.22 FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação Técnica: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g.

10.23 FARINHA DE TRIGO

Especificação Técnica: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.24 FEIJÃO COMUM TIPO 1

Especificação Técnica: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto.

10.25 FRANGO INTEIRO CONGELADO

SEMED Nº 02 EM: ASS: Nº 269 CPL

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

10.26 FRANGO PEITO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.

10.27 LARANJA PÊRA

Especificação Técnica: Laranja Pêra in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidade de aproximadamente 120g.

10.28 LEITE EM PÓ INTEGRAL

Especificação Técnica: Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.29 LEITE ZERO LACTOSE

Especificação Técnica: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose, emb 300 g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.30 MAÇÃ NACIONAL

Especificação Técnica: Maçã nacional *in natura*, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.

10.31 MACARRÃO DE ARROZ

SEMED Nº 290 CPL

Especificação Técnica: Macarrão massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, em pacotes de 500g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.32 MACARRÃO ESPAGUETE

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.33 MACARRÃO PARAFUSO

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.34 MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Especificação Técnica: Margarina vegetal cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.35 MILHO PARA CANJICA BRANCO

Especificação Técnica: Milho para canjica branco, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe branco, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.36 ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica: Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.37 OVO DE GALINHA

Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

10.38 PÃO DE QUEIJO

Especificação Técnica: Pão de queijo assado. Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, tipo: tradicional/médio. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

10.39 PÃO FRANCÊS

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.

10.40 PÃO MASSA FINA

Especificação Técnica: Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

10.41 POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Abacaxi, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.42 POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.43 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.44 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.45 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.46 POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.47 SAL REFINADO

Especificação Técnica: Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

Nº 293
SEMED CPL
Nº 16
EM:
ASS:

10.48 TOMATE IN NATURA

Especificação Técnica: Tomate *in natura*, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.

10.49 UVA PASSA

Especificação Técnica: Uva desidratada, apresentação seca, tipo preta. Embalagem em bandejas de isopor plastificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, valor nutricional, data de embalagem, data de validade e quantidade do produto.

10.50 VINAGRE DE ÁLCOOL

Especificação Técnica: Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

11 FORMA E PRAZO DE ENTREGA

11.1 Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do Contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as *per captas* correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de **7 (sete) dias úteis**.

11.2 Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até **24 (vinte e quatro)** horas após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

11.3 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários. O transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados deve ser feito em transporte fechado, isotérmico e refrigerado/frigorífico.

11.4 Os **alimentos *in natura***, os **alimentos não-perecíveis** e os **produtos de panificação** deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente; as **polpas de frutas (congeladas),** as **carnes (resfriadas)** e as **aves (congeladas)** deverão ser transportadas em temperatura adequada (refrigerados e/ou congelados), para a perfeita conservação, dentro de embalagens apropriadas, com as identificações devidas e em transporte apropriado. Os **alimentos não perecíveis**, quando da entrega dos mesmos, deverão ter o **prazo de validade não inferior a 80% (oitenta por cento) da validade marcada na embalagem.**

Nº 299 CPL SEMED

11.5 Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante, devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas neste edital.

11.6 Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente e os gêneros não perecíveis mensalmente.

11.7 Os gêneros alimentícios *in natura* **deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados;**

11.8 Substituição Temporária de Marcas ou Sabores de Polpas de Frutas – Os produtos que, por algum motivo saírem do mercado, ou que tiveram suas embalagens melhoradas e/ou modificadas, ainda na vigência do contrato, deverão solicitar, via ofício, da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, avaliação das amostras a serem substitutas pelo CONTRATADO. A Comissão de Avaliação das Amostras analisará se as características dos produtos apresentados estão de acordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do Edital e do Contrato. Sendo o produto aprovado pela referida comissão, a ata de degustação deverá ser anexada ao contrato, justificando a substituição do (s) mesmo (s), e o período pelo qual será substituído o (s) produto (s).

11.9.Quando da substituição do (s) produto (s), será levado em conta, além das especificações nutricionais, os valores dos produtos, e caso, o valor do produto apresentado, comprovado pela nota fiscal, seja menor que o valor do produto licitado, ficará (ão) o (s) fornecedor (es) obrigados a fazer a compensação através de quantitativos em produtos.

11.10.Todavia, os fornecedores devem se programar a fim de que não haja a necessidade de substituição do produto por mais de uma vez, visto que os mesmos têm conhecimento dos cardápios (ANEXO IV) e frequência dos itens que são ofertados ao longo do ano, ou seja, nas 10 (dez) parcelas. Ficando assim, os fornecedores obrigados a terem em seus respectivos estoques (quando for o caso) a quantidade suficiente para atender a demanda objeto do seu contrato.

12 PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos às contratadas serão efetuados pela Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Orçamentária – SEFAZGO, ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA, mediante a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, bem como as certidões de regularidade junto ao INSS, RECEITA FEDERAL DO BRASIL, TRABALHISTAS, FGTS, ESTADO (Dívida Ativa e Tributos) e Município, e será feito na modalidade de ***transferência online***.

12.2 O Cronograma de Desembolso Físico/Financeiro ocorrerá da seguinte forma: em conformidade com o cardápio e per capita expedidos para cada parcela da Alimentação Escolar de cada unidade de ensino, no qual constam os produtos com seus respectivos quantitativos a serem entregues faturados e posteriormente pagos.

12.2.1 Os pagamentos serão feitos por PROGRAMAS (PNAE, PNAC, PNAP, AEE, EJA e MAIS EDUCAÇÃO), mediante a comprovação de entrega, através da apresentação dos

SEMED Nº 18 EM: / / ASS: Nº 275 CPL

recibos, datados e assinados por um servidor da escola, devidamente identificado.

13 LOCAL DE ENTREGA

13.1 O local de entrega dos gêneros será informado nas ***per captas*** emitidas pelo DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/NUTRIÇÃO da SEMED, e de acordo com a lista de endereços das escolas/creches e respectivas extensões se houver, entregue aos fornecedores no momento da assinatura do contrato.

14 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta licitação.

14.2 O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado (s) por portaria (s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei n° 8.666/93.

14.3 Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.

14.4 Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas deste Termo de Referência estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.

14.5 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com o estabelecido no Termo e Contrato;

14.6 Comunicar prontamente à **CONTRATADA**, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

14.7 Analisar e emitir parecer a respeito de substituição de marcas, quando solicitado, limitado a **1 (um)** pedido de alteração por item;

14.8 Notificar previamente à **CONTRATADA,** quando da aplicação de penalidades;

14.9 Disponibilizar, mensalmente, as ***per captas*** impressas, correspondentes a cada parcela, a fim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem as notas fiscais e os recibos de entrega dos produtos para prestação de contas.

15 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1 Pagar todas as despesas, tais como taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.

15.2 Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto;

15.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento;

15.4 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus

SEMED Nº 19 DH / / ASS: Nº 296 CPL

prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

15.5 O produto e as instalações físicas do **CONTRATADO (A)**, deverão observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.

15.6 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à **CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;

15.7 Responsabilizar-se pelo fornecimento do produto, objeto do Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vierem direta ou indiretamente, causar ou provocar à **CONTRATANTE** e a terceiros;

15.8 A empresa vencedora que possua sede fora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, empresa filial devidamente estabelecida e aceita pela administração, para a execução dos contratos.

15.9 Assinar a Ata de Registro de Preços, bem como os instrumentos contratuais dela decorrentes;

15.10 Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, no Edital e na Ata de Registro de Preços, inclusive quanto ao compromisso de fornecimento dos quantitativos registrados, atendendo às solicitações de compras dos governos federal, estadual, distrital e municipal;

15.11 Informar ao Órgão Gerenciador ou ao Interessado, a ocorrência de fatos (comprovados) que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento para eventuais adaptações.

15.12 Encaminhar laudos e demais informações requisitadas pelo Órgão Gerenciador, inclusive referentes ao atendimento dos pedidos decorrentes do pregão presencial;

15.13 Atender as demais condições descritas no Termo de Referência.

15.14 Se dirigir à Secretaria Municipal de Educação - SEMED para recebimento das *per captas* correspondentes a cada parcela e observar constantemente o recebimento de e-mail's desta secretaria.

16 CRITÉRIO DE REAJUSTE

16.1 Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

16.2 - Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

17 SUBCONTRATAÇÃO

17.1 - Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

SEMED 20 Nº 272 CPL

18. PENALIDADES

18.1 Pela inexecução total ou parcial deste instrumento, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

I - advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

II - multas:

a) ***0,03% (três centésimos por cento)*** por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso, decorridos 30 (trinta) dias de atraso o **CONTRATANTE** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

b) ***0,06% (seis centésimos por cento)*** por dia sobre o valor do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c) ***5 % (cinco por cento)*** sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

d) ***20 % (vinte por cento)*** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a *50%* (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a", ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da **CONTRATADA**.

III - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

19 DA RESCISÃO DO CONTRATO

19.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei no. 8.666/93, de 21/06/93.

19.2 Constitui motivo para rescisão do Contrato:

a) o não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados;

c) a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

d) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
f) a decretação da falência ou instauração da insolvência civil;
g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do Contrato;
i) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato;
j) a supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do Contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
k) a suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
l) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
m) a não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos projetos;
n) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis,
p) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que implique violação da Lei de Licitações ou prejudique a regular execução do contrato.

20 VIGÊNCIA DO CONTRATO

20.1 – O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, ***Caput***, da Lei nº. 8.666/93. Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

SEMED Nº 22 EM: ASS:

CPL Nº 179 CPL

21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 O Senhor Secretário Municipal de Educação da SEMED/IMPERATRIZ-MA poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, do que dará ciência aos licitantes mediante publicação na Imprensa Oficial (arts.49 e 59 da Lei n°8.666/93).

21.2 A autoridade competente para homologar, anular ou revogar a presente Licitação é o Senhor Secretario Municipal de Educação da SEMED/IMPERATRIZ-MA.

21.3 Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato.

22. DA LEI ANTICORRUPÇÃO

22.1. Ficam responsabilizados de forma objetiva, administrativa e civilmente as pessoas físicas e jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, no âmbito municipal, em atenção à **LEI Nº 12.846, DE 01 DE AGOSTO DE 2013;** regulamentada pela **IN CRG 002/2015** e pela Portaria **CRG 1.332/2016** que independente de transcrição integra o presente instrumento.

Imperatriz - MA, 11 de novembro de 2022.

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista R.T. da Alimentação Escolar

APROVADO na Forma da Lei

Em: 11/11/2022

José Antônio Silva Pereira
Secretário Municipal de Educação

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SEMED
Nº 142
EM: / /
ASS:

Nº 280
CPL

TERMO DE JUNTADA DE DOCUMENTOS

De ordem do senhor pregoeiro do processo administrativo n° 02.08.00.2015/2022 - SEMED do Pregão Eletrônico 084/2022-CPL cujo objeto é o Fornecimento de Alimentação Escolar de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de ensino de Imperatriz-Maranhão, referente às escolas/creches participantes do PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAC, PNAP, PNAE, EJA MAIS EDUCAÇÃO, EDUCAÇÃO INTEGRAL e AEE) dos POLOS I, II, III, IV E V da ZONA RURAL, conforme as especificações constantes neste Termo de Referência, nas Especificações Técnicas - Anexos I. Juntei nesta data 16 de dezembro de 2022, aos presentes autos, ANEXO I - SOMATÓRIO GERAL - ZONA RURAL, ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – 2023 e ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS.

Imperatriz - MA, 16 de dezembro de 2022.

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista R.T. da Alimentação Escolar

SEMED Nº 143 EM: / / ASS:

Nº 201 CPL

ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS – ZONA URBANA

10 ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS E PRODUTOS

10.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

Especificação Técnica: Achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, embalagem de 400g. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.2 AÇÚCAR CRISTAL

Especificação Técnica: Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.3 ALHO IN NATURA

Especificação Técnica: Alho *in natura*, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.4 ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1

Especificação Técnica: Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.5 AVEIA EM FLOCOS FINOS:

Especificação Técnica: Aveia em flocos finos, embalagem de 170g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.6 BATATA INGLESA IN NATURA

Especificação Técnica: Batata inglesa (Kg) *in natura* lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

SEMED Nº 144 EM: / / ASS: Nº 282 CPL

10.7 BETERRABA IN NATURA

Especificação Técnica: Beterraba (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.8 BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Especificação Técnica: Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.9 BISCOITO SALGADO TIPO CRAM CRACKER

Especificação Técnica: Biscoito salgado tipo Cream Cracker em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.10 BOLO DE TRIGO

Especificação Técnica: Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade.

10.11 BROA DE MILHO 0 LACTOSE

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimorfo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei n°12.982 de 28 de maio de 2014).

10.12 CAFÉ EM PÓ

Especificação Técnica: Café em pó com selo ABIC, embalagem de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

SEMED Nº 145 EM: 1/1 ASS: Nº 253 CPLA

10.13 CANELA EM PÓ

Especificação Técnica: Textura fina, homogênea, coloração marrom. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem: pacote plástico de 8g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.14 CARNE BOVINA – Moída

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

10.15 CARNE BOVINA – Picada

Especificação Técnica: Carne bovina de 2ª qualidade (palheta) picada **resfriada**, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.

10.16 CEBOLA IN NATURA

Especificação Técnica: Cebola (Kg) branca *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.17 CENOURA IN NATURA

Especificação Técnica: Cenoura (Kg) *in natura*. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.18 CHUCHU IN NATURA

Especificação Técnica: Chuchu *in natura* de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.

10.19 COCO RALADO

Especificação Técnica: ingredientes: amêndoas de coco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, embalagem 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.20 COLORÍFICO EM PÓ

Especificação Técnica: Condimento, tipo: urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

SEMED Nº 146 EM: / / ASS: N° 284 CPL

10.21 FARINHA DE MANDIOCA AMARELA

Especificação Técnica: Farinha de mandioca amarela, tipo 1, grupo seca, classe fina, baixa acidez, em embalagens de 1kg, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.22 FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação Técnica: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.23 FARINHA DE TRIGO

Especificação Técnica: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.24 FEIJÃO COMUM TIPO 1

Especificação Técnica: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.25 FRANGO INTEIRO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.26 FRANGO PEITO CONGELADO

Especificação Técnica: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.27 LARANJA PÊRA

Especificação Técnica: Laranja Pêra in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidade de aproximadamente 120g.

Nº 287 CPL
SEMED Nº 147 EM: / / ASS:

10.28 LEITE EM PÓ INTEGRAL

Especificação Técnica: Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.29 LEITE ZERO LACTOSE

Especificação Técnica: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose, emb. 300 g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.30 MAÇÃ NACIONAL

Especificação Técnica: Maçã nacional *in natura*, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.

10.31 MACARRÃO DE ARROZ

Especificação Técnica: Macarrão massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, em pacotes de 500g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.32 MACARRÃO ESPAGUETE

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.33 MACARRÃO PARAFUSO

Especificação Técnica: Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,

SEMED Nº 148 EM: / / ASS:
Nº 286

data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.34 MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Especificação Técnica: Margarina vegetal cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.35 MILHO PARA CANJICA BRANCO

Especificação Técnica: Milho para canjica branco, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe branco, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.36 ÓLEO DE SOJA

Especificação Técnica: Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.37 OVO DE GALINHA

Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

10.38 PÃO DE QUEIJO

Especificação Técnica: Pão de queijo assado. Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, tipo: tradicional/médio. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

10.39 PÃO FRANCÊS

Especificação Técnica: Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.

10.40 PÃO MASSA FINA

Nº 287
SEMED CPL
Nº 149
EM: / /
ASS:

Especificação Técnica: Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.

10.41 POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Abacaxi, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.42 POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.43 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.44 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.45 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.46 POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ

Especificação Técnica: Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro

obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.

10.47 SAL REFINADO

Especificação Técnica: Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

10.48 TOMATE IN NATURA

Especificação Técnica: Tomate *in natura*, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.

10.49 UVA PASSA

Especificação Técnica: Uva desidratada, apresentação seca, tipo preta. Embalagem em bandejas de isopor plastificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, valor nutricional, data de embalagem, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

10.50 VINAGRE DE ÁLCOOL

Especificação Técnica: Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.

ANEXO I - SOMATÓRIO GERAL - ZONA URBANA						
LICITAÇÃO 001/2023						
Nº	CÓDIGO DO ITEM	GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	463558	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** Achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, embalagem de 400g. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**(COTA 25%).**	EMB 400G	6.350	6,16	39.116,00
2	463558	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** Achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, embalagem de 400g. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**(COTA 75%).**	EMB 400G	19.053	6,16	117.366,48
3	463988	**AÇÚCAR CRISTAL:** Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**(COTA 25%).**	EMB 1KG	5.325	4,38	23.323,50
4	463988	**AÇÚCAR CRISTAL:** Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **(COTA 75%).**	EMB 1KG	15.977	4,38	69.979,26
5	463938	**ALHO IN NATURA:** Alho in natura, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.**(COTA 25%).**	KG	962	25,33	24.367,46
6	463938	**ALHO IN NATURA:** Alho in natura, cabeças íntegras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.**(COTA 75%).**	KG	2.886	25,33	73.102,38
7	458904	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**(COTA 25%).**	EMB 1KG	27.492	4,84	133.061,28
8	458904	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**(COTA 75%).**	EMB 1KG	82.476	4,84	399.183,84
9	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS:** Aveia em flocos finos, embalagem de 170g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 170G	5.155	4,46	22.991,30
10	463754	**BATATA INGLESA IN NATURA:** Batata inglesa (Kg) in natura lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.	KG	12.079	6,99	84.432,21
11	463767	**BETERRABA IN NATURA:** Beterraba (Kg) in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.	KG	1.617	5,99	9.685,83

Suelen Andrea de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11/2156

SEMED
Nº 155
EM:
ASS:

12	232236	**BISCOITO DOCE TIPO MARI** oito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4, Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.(COTA 25%).	EMB 350G	4.798	6,93	33.250,14
13	232236	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA:** Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega (COTA 75%).	EMB 350G	14.397	6,93	99.771,21
14	402158	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:** Biscoito salgado tipo Cream Cracker em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 350G	39.817	5,83	232.133,11
15	308248	**BOLO DE TRIGO:** Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade. (COTA 25%).	KG	2.940	20,83	61.240,20
16	308248	**BOLO DE TRIGO:** Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade. (COTA 75%).	KG	8.822	20,83	183.762,26
17	269658	**BROA DE MILHO 0 LACTOSE:** Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimofo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei nº12.982 de 28 de maio de 2014).	KG	320	20,76	6.643,20
18	463584	**CAFÉ EM PÓ:** Café em pó com selo ABIC, embalagem de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 250G	2.233	8,46	18.891,18
19	258081	**CANELA EM PÓ:** Textura fina, homogênea, coloração marrom. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem: pacote plástico de 8g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 8G	4.240	1,37	5.808,80
20	447384	**CARNE BOVINA MOÍDA:** Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas. (COTA 25%).	KG	11.710	30,33	355.164,30
21	447384	**CARNE BOVINA MOÍDA:** Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas. (COTA 75%).	KG	35.130	30,33	1.065.492,90
22	447391	**CARNE BOVINA PICADA:** Carne bovina de 2ª qualidade (palheta) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas. (COTA 25%).	KG	3.931	31,42	123.512,02
23	447391	**CARNE BOVINA PICADA:** Carne bovina de 2ª qualidade (palheta) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas. (COTA 75%).	KG	11.796	31,42	370.630,32
24	463781	**CEBOLA BRANCA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.(COTA 25%).	KG	4.629	7,66	35.458,14
25	463781	**CEBOLA BRANCA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.(COTA 75%).	KG	13.887	7,66	106.374,42
26	463770	**CENOURA IN NATURA.** Cenoura (Kg) in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.(COTA 25%).	KG	4.730	5,83	27.575,90

Suelem Flores de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 4188

SEMED
Nº 156
EM: / /
ASS:

240
Nº

27	463770	CENOURA IN NATURA. Cenoura (Kg) in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação (COTA 75%).	KG	14.192	5,83	82.739,36
28	463778	CHUCHU IN NATURA: Chuchu in natura de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.	KG	2.185	5,86	12.804,10
29	421669	COCO RALADO: Ingredientes: amêndoas de coco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, embalagem 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 100G	3.287	4,68	15.383,16
30	463937	COLORÍFICO EM PÓ: Condimento, tipo: urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 25%).	EMB 50G	17.364	1,80	31.255,20
31	463937	COLORÍFICO EM PÓ: Condimento, tipo: urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	EMB 50G	52.092	1,80	93.765,60
32	458921	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA: Farinha de mandioca amarela, tipo 1, grupo seca, classe fina, baixa acidez, em embalagens de 1kg, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 1KG	1.709	5,84	9.980,56
33	459017	FARINHA DE MILHO FLOCAOA: Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 500G	22.004	2,28	50.169,12
34	460263	FARINHA DE TRIGO: Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 1 KG	984	7,00	6.888,00
35	464553	FEIJÃO COMUM TIPO 1: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega (COTA 25%).	EMB 1 KG	3.403	8,06	27.428,18
36	464553	FEIJÃO COMUM TIPO 1: Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	EMB 1 KG	10.212	8,06	82.308,72
37	447588	FRANGO INTEIRO CONGELADO: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 25%).	KG	18.834	11,68	219.981,12
38	447588	FRANGO INTEIRO CONGELADO: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.(COTA 75%).	KG	56.503	11,68	659.955,04
39	447596	FRANGO PEITO CONGELADO: Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega(COTA 25%).	KG	4.879	22,83	111.387,57

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 - 4185

SEMED
Nº 457
EM: 14/
ASS:

Nº
Data

40	447596	**FRANGO PEITO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	KG	14.639	22,83	334.208,37
41	464393	**LARANJA PÊRA:** Laranja Pêra in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidade de aproximadamente 120g.	KG	4.749	3,75	17.808,75
42	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.(COTA 25%).	EMB 200G	52.313	8,27	432.628,51
43	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de 26g contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 223 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.(COTA 75%).	EMB 200G	155.940	8,27	1.289.623,80
44	447375	**LEITE ZERO LACTOSE:** Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose, emb. 300 g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 300G	1.015	22,18	22.512,70
45	464401	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g. (COTA 25%).	KG	3.966	11,93	47.314,38
46	464401	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g. (COTA 75%).	KG	11.898	11,93	141.943,14
47	465335	**MACARRÃO DE ARROZ:** Macarrão massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, em pacotes de 500g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 500G	125	4,42	552,50
48	458951	**MACARRÃO ESPAGUETTE:** Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.(COTA 25%).	EMB 500G	5.116	4,53	23.175,48
49	458951	**MACARRÃO ESPAGUETTE:** Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	EMB 500G	15.348	4,53	69.526,44
50	458974	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega (COTA 25%).	EMB 500G	7.093	4,89	34.684,77

Sueleni Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 - 2198

51	458974	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	EMB 500G	21.280	4,89	104.059,20
52	463699	**MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:** Margarina vegetal cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 250G	16.526	4,08	67.426,08
53	463690	**MILHO PARA CANJICA BRANCO:** Milho para canjica branco, grupo especial, subgrupo despeticulado, classe branco, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB 500G	11.142	7,44	82.896,48
54	463692	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 25%).	GARRAFA PET 900ML	3.616	8,58	31.025,28
55	463692	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (COTA 75%).	GARRAFA PET 900ML	10.850	8,58	93.093,00
56	446617	**OVO:** Ove de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão ou isopor, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UND	51.830	0,67	34.726,10
57	460491	**PÃO DE QUEIJO:** Pão de queijo assado. Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, tipo: tradicional/médio. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade, Unidades aproximadas a 30g.	KG	2.618	28,05	73.434,90
58	460380	**PÃO FRANCÊS:** Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimofo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.	KG	276	18,99	5.241,24
59	460386	**PÃO MASSA FINA:** Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional; massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g. (COTA 25%).	KG	7.863	16,00	125.808,00
60	460386	**PÃO MASSA FINA:** Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g. (COTA 75%).	KG	23.591	16,00	377.456,00
61	464468	**POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI:** Polpa de frutas selecionadas sabor Abacaxi, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	KG	965	10,22	9.862,30
62	464484	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 25%).	KG	2.693	10,23	27.549,39
63	464484	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 75%).	KG	8.080	10,23	82.658,40

Sueleen Prates de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2154

SEMED
Nº 158
EM: 1 / 7
ASS.

64	464485	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.(COTA 25%).	KG	2.693	12,00	32.316,00
65	464485	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto (COTA 75%).	KG	8.080	12,00	96.960,00
66	464511	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.(COTA 25%).	KG	2.492	10,40	25.916,80
67	464511	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 75%).	KG	7.476	10,40	77.750,40
68	464514	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 25%).	KG	2.492	10,57	26.340,44
69	464514	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.(COTA 75%).	KG	7.476	10,57	79.021,32
70	464474	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 25%).	KG	2.492	20,00	49.840,00
71	464474	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. (COTA 75%).	KG	7.476	20,00	149.520,00
72	291893	**SAL REFINADO:** Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.	EM8 1 KG	7.302	1,36	9.930,72
73	463806	**TOMATE IN NATURA.** Tomate in natura, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado. (COTA 25%).	KG	4.603	6,33	29.136,99
74	463806	**TOMATE IN NATURA.** Tomate in natura, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado. (COTA 75%).	KG	13.811	6,33	87.423,63
75	464883	**UVA PASSA:** Uva desidratada, apresentação suca, tipo preta. Embalagem em bandejas de isopor plastificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, valor nutricional, data de embalagem, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	365	25,53	9.318,45
76	9032	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** Vinagre de álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.	GARRAFA PET 500ML	4.813	2,15	10.347,95
					TOTAL (R$)	9.339.401,28

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2159

SEMED
Nº 460
ASS.
Nº 249

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - 2023

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	ATRIBUTOS: APARÊNCIA (COR E SABOR)			ATRIBUTOS: ODOR			ATRIBUTOS: CONSISTÊNCIA E TEXTURA			AVALIAÇÃO COMBINADA	
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 6)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	CARACT. POUCO ACENTUADO OU MUITO ACENTUADO (4 a 6)	NÃO CARACTERÍSTICO (1 a 3)	ADEQUADA (7 A 9)	MODERADAMENTE ADEQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** Achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, embalagem de 400g. As embalagens deverão ser íntegras (latas, potes, pacotes etc.), não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
2	**AÇÚCAR CRISTAL:** Açúcar cristal em pacotes de 1 kg. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
3	**ALHO IN NATURA:** Alho in natura, cabeças íntegras, dentes graúdos e uniformes, firmes e com brilho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
4	**ARROZ POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1:** Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, em pacotes de 1 Kg. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
5	**AVEIA EM FLOCOS FINOS:** Aveia em flocos finos, embalagem de 170g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega													
6	**BATATA INGLESA IN NATURA:** Batata inglesa (Kg) in natura lavada. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos do grupo das hortaliças (verduras e legumes) devem apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
7	**BETERRABA IN NATURA:** Beterraba (Kg) in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
8	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA:** Biscoito doce tipo Maria, em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenha 2 g de Proteínas e 4,5g de Gorduras totais, 0,0g de Gordura Trans, 1,8g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
9	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:** Biscoito salgado tipo Cream Cracker em pacotes de 350g, onde em uma porção de 30g contenham no mínimo 2,7g de Proteínas, no máximo 5,2g de Gorduras totais e no máximo 3,2g de Gordura Saturada. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
10	**BOLO DE TRIGO:** Bolo de trigo pronto sem recheio e/ou cobertura, em pedaços aproximados a 50g, não amassados ou murchos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade.													
11	**BROA DE MILHO 0 LACTOSE:** Produto a base de farinha de milho ou fubá, fécula de mandioca ou polvilho doce, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal e antimofo. Não deve conter leite ou derivados deste alimento. Embalagem: deverá ser acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; unidades aproximadas a 50g (conforme exigência da Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014).													

Suelem Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2165

SEMED
N. 151
EM: / /
ASS:

12	**CAFÉ EM PÓ:** Café em pó com selo ABIC, embalagem de 250g. As embalagens deverão ser íntegra não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração o produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
13	**CANELA EM PÓ:** Textura fina, homogênea, coloração marrom. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem: pacote plástico de 8g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
14	**CARNE BOVINA MOÍDA:** Carne bovina de 2ª qualidade (acém) moída, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.													
15	**CARNE BOVINA PICADA:** Carne bovina de 2ª qualidade (patbata) picada resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxica, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, carimbo de inspeção do SIM e respectivo peso em quilogramas.													
16	**CEBOLA BRANCA IN NATURA:** Cebola (Kg) branca in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
17	**CENOURA IN NATURA.** Cenoura (Kg) in natura. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
18	**CHUCHU IN NATURA:** Chuchu in natura de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. O produto deverá apresentar o peso na embalagem conforme solicitação.													
19	**COCO RALADO:** Ingredientes: amêndoas de coco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, embalagem 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
20	**COLORÍFICO EM PÓ:** Condimento, tipo. urucum. A embalagem de 50g deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, número de lote e quantidade do produto. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
21	**FARINHA DE MANDIOCA AMARELA:** Farinha de mandioca amarela, tipo 1, grupo seca, classe fina, baixa acidez, em embalagens de 1kg, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
22	**FARINHA DE MILHO FLOCADA:** Farinha de milho flocada. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes/sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
23	**FARINHA DE TRIGO:** Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
24	**FEIJÃO COMUM TIPO 1:** Feijão comum, tipo 1, classe cores, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades e umidade, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
25	**FRANGO INTEIRO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo da inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
26	**FRANGO PEITO CONGELADO:** Apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em bandejas de isopor plastificadas ou saco plástico próprios da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
27	**LARANJA PÊRA:** Laranja Pêra in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidade de aproximadamente 120g.													

Suelam Peixoto de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2155

SEMED
Nº 158
EM: / /
ASS:

Nº

28	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Leite em pó integral, embalagem de 200g, com SIF, onde uma porção de contenha 6,6g de Proteínas, 7,2g de Gorduras Totais, 4,4g de Gorduras Saturadas, 124mg de sódio, 2 mg de cálcio e valor energético a partir de 129 Kcal por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
29	**LEITE ZERO LACTOSE:** Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose, emb. 300 g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
30	**MAÇÃ NACIONAL:** Maçã nacional in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequado. Unidades aproximadas a 100g.													
31	**MACARRÃO DE ARROZ:** Macarrão massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, em pacotes de 500g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
32	**MACARRÃO ESPAGUETTE:** Macarrão de sêmola tipo Espaguete, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
33	**MACARRÃO PARAFUSO:** Macarrão de sêmola tipo Parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
34	**MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:** Margarina vegetal cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem potes plásticos de 250g. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
35	**MILHO PARA CANJICA BRANCO:** Milho para canjica branco, grupo especial, subgrupo despeliculado, classe branco, tipo 1 em pacotes de 500g. Cereais, farináceos e leguminosos devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
36	**ÓLEO DE SOJA:** Óleo de soja, garrafa PET de 900 ml, que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.													
37	**OVO:** Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada, acomodado em bandejas de papelão ou isopor, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não vistadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.													
38	**PÃO DE QUEIJO:** Pão de queijo assado. Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, tipo: tradicional/médio. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.													
39	**PÃO FRANCÊS:** Produto a base de farinha de trigo especial, fermento, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimofo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 50g.													
40	**PÃO MASSA FINA:** Base de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: massa fina. Embalagem: deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção e validade; Unidades aproximadas a 30g.													

Sandra Regina de Oliveira
Nutricionista - CRN9
CRN9 - 11 / 2169

SEMED
2017
ASS.

Nº 247
CPSA

41	**POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI:** Polpa de frutas selecionadas sabor Abacaxi, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer out. sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
42	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Acerola, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
43	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
44	**POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Cajú, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deva conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
45	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA:** Polpa de frutas selecionadas sabor Goiaba, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
46	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ:** Polpa de frutas selecionadas sabor Maracujá, isentas de contaminação. A embalagem plástica de 500g deve conter a validade de no mínimo 06 meses, com o registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.														
47	**SAL REFINADO:** Sal refinado iodado em pacotes plásticos de 1 kg. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.														
48	**TOMATE IN NATURA.** Tomate in natura, frescos. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade. Os produtos devem apresentar o peso nas embalagens conforme solicitado.														
49	**UVA PASSA:** Uva desidratada, apresentação seca, tipo preta. Embalagem em bandejas de isopor plastificados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, valor nutricional, data de embalagem, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.														
50	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** Vinagre de Álcool, embalagem garrafa pet de 500 ml. As embalagens deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.														

DATA: _____ / _____ / _____

NOME: _____

FUNÇÃO: _____

Secretaria de Estado de Educação - SEMED
Nutricionista
CRN 11 2159

SEMED
Nº 454
EM: 1 / 7
ASS:

CPL
Nº 246

Fls. 298
CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022- CPL

ANEXO II

(MODELO)

(Papel timbrado do Concorrente)

CARTA CREDENCIAL

Imperatriz (MA), _____de_____ de 2021.

A(O)

PREGOEIRO(A) MUNICIPAL

REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022-CPL.

O abaixo-assinado, responsável legal pela Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na rua _____, vem pela presente informar a Vs. Sas. que o Sr. _____ _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, é designado para representar nossa empresa na Licitação acima referida, podendo assinar atas e demais documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, assinar propostas e rubricar documentos das demais licitantes, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, formular lances verbais, enfim, praticar todos os atos inerentes ao certame.

Atenciosamente,

_____

Nome, Identidade e Assinatura do Responsável Legal

Fls. 2 CPL

N° 300 CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022 – CPL

ANEXO III
(MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO Nº____/2021_____

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE QUALIDADE PARA OS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE IMPREATRIZ – MARANHÃO, REFERENTE ÀS ESCOLAS/CRECHES PARTICIPANTES DO PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS POLOS I, II, III, IV E V DA ZONA URBANA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO.

Ao(s) _____ dias do mês de ____ do ano de 2021, de um lado, o **MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ**, CNPJ/MF n.º 06.158.455/0001-16, localizada na Rua Rui Barbosa, n.º 201 – Centro, através do(a) Secretário(a) Municipal _____, _____, brasileiro(a), agente político, portador do RG n.º _____ SSP/MA e do CPF/MF n.º _____, doravante denominada simplesmente de **CONTRATANTE** e, do outro lado, a empresa _____, CNPJ/MF n.º _____, estabelecida na _____, neste ato, representada pelo, Sr. _____ portador do RG n.º _____ e do CPF/MF n.º _____, doravante denominada simplesmente de **CONTRATADO**, tendo em vista o que consta no **Processo n.º 02.08.00.2015/2022 – SEMED** e proposta apresentada, que passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição na parte em que com este não conflitar, resolvem, de comum acordo, celebrar o presente Contrato, regido pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. Constitui objeto deste contrato a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE QUALIDADE PARA OS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE IMPREATRIZ – MARANHÃO, REFERENTE ÀS ESCOLAS/CRECHES PARTICIPANTES DO PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS POLOS I, II, III, IV E V DA ZONA**

Fls. CPL Nº 301

URBANAcom motivação no **Processo Administrativo n° 02.08.00.2015/2022-SEMED,** e em conformidade com o **Pregão Eletrônico nº 084/2022-CPL** e seus anexos, que independente de transcrição integram este instrumento para todos os fins e efeitos legais. O presente contrato está consubstanciado no procedimento licitatório realizado na forma da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 Pagar todas as despesas, tais como taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.

2.2 Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto;

2.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento;

2.4 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

2.5 O produto e as instalações físicas do **CONTRATADO (A)**, deverão observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.

2.6 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à **CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;

2.7 Responsabilizar-se pelo fornecimento do produto, objeto do Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vierem direta ou indiretamente, causar ou provocar à **CONTRATANTE** e a terceiros;

2.8 A empresa vencedora que possua sede fora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, empresa filial devidamente estabelecida e aceita pela administração, para a execução dos contratos.

2.9 Assinar a Ata de Registro de Preços, bem como os instrumentos contratuais dela decorrentes;

2.10 Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, neste Edital e na Ata de Registro de Preços, inclusive quanto ao compromisso de fornecimento dos quantitativos registrados, atendendo às solicitações de compras dos governos federal, estadual, distrital e municipal;

2.11 Informar ao Órgão Gerenciador ou ao Interessado, a ocorrência de fatos (comprovados) que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do fornecimento para eventuais adaptações.

2.12 Encaminhar laudos e demais informações requisitadas pelo Órgão Gerenciador, inclusive referentes ao atendimento dos pedidos decorrentes do pregão eletrônico;

2.13 Atender as demais condições descritas no Termo de Referência.

2.14 Se dirigir à Secretaria Municipal de Educação - SEMED para recebimento das *per*

captas correspondentes a cada parcela e observar constantemente o recebimento de e-mail's desta secretaria.

CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta licitação.
3.2 O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado (s) por portaria (s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei n° 8.666/93.
3.3 Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.
3.4 Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas do Termo de Referência estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.
3.5 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com o estabelecido no Termo e Contrato;
3.6 Comunicar prontamente à **CONTRATADA**, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;
3.7 Analisar e emitir parecer a respeito de substituição de marcas, quando solicitado, limitado a **1 (um)** pedido de alteração por item;
3.8 Notificar previamente à **CONTRATADA,** quando da aplicação de penalidades;
3.9 Disponibilizar, mensalmente, as ***per captas*** impressas, correspondentes a cada parcela, a fim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem as notas fiscais e os recibos de entrega dos produtos para prestação de contas.

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE ENTREGA

4.1 Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada, de acordo com a liberação dos recursos do FNDE, previstas para 10 (dez) parcelas. Para cada parcela, será emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED, uma "Ordem de Fornecimento", devidamente assinada pelo fiscal do Contrato, de acordo com a per capita definida pela Equipe de Nutrição. Os fornecedores deverão receber na SEMED, de forma impressa, as *per captas* correspondentes à parcela vigente, bem como as "Ordens de Fornecimento", e terão 24h (vinte e quatro horas), para iniciar o fornecimento, a partir do recebimento. O fornecimento deverá ser concluído dentro de um prazo máximo de **7 (sete) dias úteis**.
4.2 Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até **24 (vinte e quatro)** horas após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

4.3 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários.O transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados deve ser feito em transporte fechado, isotérmico e refrigerado/frigorífico.

4.4 Os **alimentos** ***in natura***, os **alimentos não-perecíveis** e os **produtos de panificação** deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente; as **polpas de frutas (congeladas),** as **carnes (resfriadas)** e as **aves (congeladas)** deverão ser transportadas em temperatura adequada (refrigerados e/ou congelados), para a perfeita conservação, dentro de embalagens apropriadas, com as identificações devidas e em transporte apropriado. Os **alimentos não perecíveis**, quando da entrega dos mesmos, deverão ter o **prazo de validade não inferior a 80% (oitenta por cento) da validade marcada na embalagem.**

4.5 Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante, devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas neste edital.

4.6 Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente e os gêneros não perecíveis mensalmente.

4.7 Os gêneros alimentícios *in natura***deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados**;

4.8 Substituição Temporária de Marcas ou Sabores de Polpas de Frutas – Os produtos que, por algum motivo saírem do mercado, ou que tiveram suas embalagens melhoradas e/ou modificadas, ainda na vigência do contrato, deverão solicitar, via ofício, da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, avaliação das amostras a serem substitutas pelo CONTRATADO. A Comissão de Avaliação das Amostras analisará se as características dos produtos apresentados estão de acordo com as especificações e condições do Termo de Referência, do Edital e do Contrato. Sendo o produto aprovado pela referida comissão, a ata de degustação deverá ser anexada ao contrato, justificando a substituição do (s) mesmo (s), e o período pelo qual será substituído o (s) produto (s).

4.9 Quando da substituição do (s) produto (s), será levado em conta, além das especificações nutricionais, os valores dos produtos, e caso, o valor do produto apresentado, comprovado pela nota fiscal, seja menor que o valor do produto licitado, ficará (ão) o (s) fornecedor (es) obrigados a fazer a compensação através de quantitativos em produtos.

4.10 Todavia, os fornecedores devem se programar a fim de que não haja a necessidade de substituição do produto por mais de uma vez, visto que os mesmos têm conhecimento dos cardápios (ANEXO IV) e frequência dos itens que são ofertados ao longo do ano, ou seja, nas 10 (dez) parcelas. Ficando assim, os fornecedores obrigados a terem em seus respectivos estoques (quando for o caso) a quantidade suficiente para atender a demanda objeto do seu contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 Os pagamentos às contratadas serão efetuados pela Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Orçamentária – SEFAZGO, ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA, mediante a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, bem como as certidões de regularidade junto ao INSS, RECEITA FEDERAL DO BRASIL, TRABALHISTAS, FGTS, ESTADO (Dívida Ativa e Tributos) e Município, e será feito na modalidade de ***transferência online***.

5.2 O Cronograma de Desembolso Físico/Financeiro ocorrerá da seguinte forma: em conformidade com o cardápio e per capita expedidos para cada parcela da Alimentação Escolar de cada unidade de ensino, no qual constam os produtos com seus respectivos quantitativos a serem entregues faturados e posteriormente pagos.

5.2.2 Os pagamentos serão feitos por PROGRAMAS (PNAE, PNAC, PNAP, AEE, EJA e MAIS EDUCAÇÃO), mediante a comprovação de entrega, através da apresentação dos recibos acompanhados das *per captas*, datados e assinados por um servidor da escola, devidamente identificado.

CLÁUSULA SEXTA – LOCAL DE ENTREGA

6.1 O local de entrega dos gêneros será informado nas ***per captas*** emitidas pelo DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/NUTRIÇÃO da SEMED, e de acordo com a lista de endereços das escolas/creches e respectivas extensões se houver, entregue aos fornecedores no momento da assinatura do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – CRITÉRIO DE REAJUSTE

7.1 Os preços unitários pelo qual será contratado o objeto da presente licitação não sofrerão recomposição de preços.

7.2 Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração, será efetuada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da alínea "d" do Art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1 O contrato terá vigência por 12 meses contados da data de sua assinatura, nos termos do art. art. 57, ***Caput***, da Lei n°. 8.666/93.Havendo necessidade o contrato poderá sofrer acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no artigo 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA – DO VALOR DO CONTRATO E DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E EMPENHO

a) O valor global estimado do contrato é de R$..... (.....).

b) As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos seguintes recursos:

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

10.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

10.1.1. Advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas no contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

10.1.2. Multas:

a) 0,03% (três centésimos por cento) por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso a CONTRATANTE poderá decidir pela continuidade da aplicação da multa ou pela rescisão contratual, em razão da inexecução total.

b) 0,06% (seis centésimos por cento) por dia sobre o valor global do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos ou qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

c) 5 % (cinco por cento) por dia sobre o valor global do fato ocorrido, pelo não cumprimento de quaisquer condições de garantia estabelecido no contrato.

d) 5 % (cinco por cento) sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

e) 10 % (dez por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de rescisão contratual por inexecução parcial do contrato.

f) 20 % (vinte por cento) sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a *50%* (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de 30 (trinta) dias, estabelecido na alínea "a".

10.2 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

10.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

11.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

11.3 A rescisão do contrato poderá ser:

11.3.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias; ou

11.3.2 Constitui ainda motivo para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, o não pagamento de salários e verbas trabalhistas, bem como o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS.

11.3.3 Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Secretaria Municipal de Educação - SEMED; ou

11.3.4 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

11.4 Constituem, ainda, motivo para rescisão do contrato, assegurados ao contratado o contraditório e a ampla defesa , de acordo com o artigo 78, incisos XIV a XVI da Lei Federal no 8.666/93:

a) O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados.

c) A paralisação da execução do serviço, sem justa causa e prévia comunicação á Administração.

d) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

e) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

f) A decretação da falência ou instauração da insolvência civil.

g) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.

h) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato.

i) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o contrato.

j) A supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

k) A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao

contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

l) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Secretaria Municipal de Educação - SEMED decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

m) A não liberação, por parte da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, de área, local ou objeto para a execução dos serviços nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

n) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

p) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão execução do contrato.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Não é permitida a subcontratação total ou parcial para a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA ANTICORRUPÇÃO

13.1 Ficam responsabilizados de forma objetiva, administrativa e civilmente as pessoas físicas e jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, no âmbito municipal, em atenção à **LEI Nº 12.846, DE 01 DE AGOSTO DE 2013;** regulamentada pela **IN CRG 002/2015** e pela Portaria **CRG 1.332/2016** que independente de transcrição integra o presente instrumento.

CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA–APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

14.1 Após a definição dos fornecedores provisoriamente ganhadores do certame, os mesmos deverão apresentar 01 (uma) amostra dos gêneros alimentícios, que se propõem a fornecer, nas embalagens que serão entregues na unidade escolar, em até três dias úteis após a data do certame (RESOLUÇÃO FNDE/CD/n° 26/13), sendo esta data agendada ao final do mesmo. Será reprovada automaticamente a amostra que não corresponder ao produto especificado na planilha unificada e as especificações contidas nesse termo.

14.1.1 Os fornecedores provisoriamente ganhadores do certame que não apresentarem suas amostras por desistência do item poderão sofrer sanções administrativas, bem como deverão apresentar, antes da sessão de apresentação e análise das amostras, uma justificativa oficialmente expondo os verdadeiros motivos da desistência.

14.2 Após o recebimento das amostras caberá à equipe técnica formada por no mínimo duas nutricionistas, no mínimo dois conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação

Escolar) e um fiscal da área de alimentos da Vigilância Sanitária do município conferir e analisar os produtos entregues levando em consideração, inicialmente, as especificações das embalagens, marcas, rótulos e validade, bem como o registro no órgão competente. Encerrado o procedimento descrito anteriormente, se necessário, a equipe técnica, fará a degustação dos alimentos e emitirá laudo aprovando ou não as amostras recebidas e analisadas, caso algum fornecedor tenha sua amostra reprovada, será substituído imediatamente pelo segundo colocado.

14.3 O fornecedor que igualar seus preços ao primeiro colocado durante o certame, ficando como segundo colocado é obrigado a acompanhar a sessão de apresentação de amostras com seus respectivos produtos, sob pena de sofrer alguma sanção contratual.

14.4 Os nutrientes como os carboidratos, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas em geral poderão apresentar valores iguais ou maiores do que os especificados, com relação às gorduras totais,gorduras saturadas e sódio poderão apresentar valores iguais ou menores do que os especificados. Possíveis variações serão avaliadas pela equipe de Nutricionistas da SEMED, objetivando a melhor qualidade nutricional dos produtos.

14.5 Todos os produtos após aprovação serão discriminados detalhadamente, portanto descritas suas marcas, embalagens e especificações necessárias, sendo determinadas como os objetos da licitação que deverão ser entregues nas escolas do município, não podendo ser substituídos.

14.6 A metodologia a ser utilizada no processo de avaliação sensorial dos produtos a serem degustados será baseada no método classificatório (EMBRAPA, 1993) que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais, organizados em planilhas específicas (ANEXO III).

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 6
- Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor:

- Característicos: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório**: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.
- **Satisfatório**: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA- VISITA TÉCNICA

15.1 A partir da classificação provisória na sessão de apresentação e análise das amostras (degustação), todos os estabelecimentos deverão receber, em até 03 (três) dias úteis, visitas *inloco* realizadas pela equipe técnica da SEMED (01 representante do Apoio ao Educando, 01 representante da Nutrição e 01 representante da Prestação de Contas), momento em que deverão apresentar o Alvará Sanitário do estabelecimento, além dos documentos solicitados nos itens 6.1; 6.2; 6.3 e 6.5. Os fornecedores e/ou produtores que manipulam alimentos *in natura* como carnes e aves, polpas de frutas e panificação deverão apresentar ainda o Manual de Boas Práticas de Manipulação ou Fabricação de Alimentos, assinado por profissional capacitado e habilitado, com registro no conselho de classe competente (cópia autenticada da Carteira Profissional de Classe) e certidão de regularidade junto ao mesmo (cópia do nada consta). Sendo que o manual apresentado deverá **ser em nome e endereço da razão social do licitante**, não podendo em hipótese alguma ser de outra razão social, deverá ainda, estar atualizado para o ano vigente.

15.2 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos, devendo os mesmos estar acompanhados obrigatoriamente dos Alvarás de Inspeção Sanitária dos veículos. Ressalta-se que toda documentação especificada nesse item deve estar vigente.

15.3 Ao (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

CLAÚSULA DÉCIMASEXTA-DO FORO

16.1 Fica eleito o foro da Comarca de Imperatriz/MA, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios oriundos da execução deste Contrato.

Fls. 310
CPL

16.2E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado conforme, é assinado pela Contratada e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

Imperatriz (MA), _____ de _____ de 2023.

_____

CONTRATANTE
Secretário Municipal

_____

CONTRATADO
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

_____

CPF _____

_____

CPF _____

Fls. 311
CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022- CPL

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INC. V DO ART. 27 DA LEI 8.666/93

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)_____, inscrito no CNPJ/MF sob nº _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Fls. 342
CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084/2022 - CPL

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Declaramos, para efeito de participação no processo licitatório **Pregão Eletrônico n° 084/2022-CPL,** realizado pela Prefeitura Municipal de Imperatriz, e conforme exigências legais, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação.

A presente declaração é feita sob as penas da Lei.

Imperatriz(MA), _____ de _____ de 2023.

_____
Representante Legal da Empresa