



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO PREGÃO Nº 007/2021 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS MODO DE DISPUTA ABERTO

Processo nº: 490/2021

Modalidade: Pregão 007/2021

Forma: Eletrônica

Tipo: Menor Preço por Item.

Objeto: Refere-se à para possível contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

O Município de São Simão – GO, através do Departamento de Licitação com endereço na Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, através da Pregoeira e equipe de apoio designados pelo Decreto nº 091/2021 de 12 de Janeiro de 2021, com autorização do Gestor do Departamento, de acordo com a Lei nº 8.666 de 21 de Junho de 1993, Lei nº 10.520 de 17 de Julho de 2002, Lei Municipal nº.606 de 17 de Fevereiro de 2006, Decreto 452 de 02 de Junho de 2008, Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, que Aprova o Regulamento para a Modalidade de Licitação Denominada Pregão, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 e Decreto Municipal nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica e demais condições fixadas neste edital, Tornar público, para conhecimento dos interessados, que, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço por item**.

O presente Edital adota o modelo dos pregões eletrônicos do “SISTEMA LICITANET”, assim, caso haja algum conflito e/ou divergência de informações com relação ao disposto no corpo do Termo de Referência, desde já, informamos que prevalecerá o disposto no Termo de Referência – Anexo I deste edital.

LIMITE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 20/04/2021 às 08h:29min (oito horas e vinte e nove minutos).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 20/04/2021 às 08h:30min (oito horas e trinta minutos).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: <https://licitanet.com.br/>

1 - DO OBJETO:

1.1 - Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

2 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.1 - O presente procedimento licitatório é disciplinado pela Lei nº 10.520 de 17 de Julho de 2002, Lei Municipal nº.606 de 17 de Fevereiro de 2006, Decreto 452 de 02 de Junho de 2008, Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, que Aprova o Regulamento para a Modalidade de Licitação Denominada Pregão, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 e Decreto Municipal nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações e, pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

3 - DO CREDENCIAMENTO:

3.1 - Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

3.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

3.4 - O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;

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

4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

4.1.1 - Em relação aos itens 15, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 53, 70, 76, 113, 117, 124,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

125, 126, 127, 128, 132, 134 e 139, poderão participar todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da presente contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

4.1.2 - **Os demais itens são destinados EXCLUSIVAMENTE** as empresas definidas como Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, de acordo com a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

4.1.3 - Na hipótese de não haver microempresas e empresas de pequeno porte interessadas em participar desses itens, o Município poderá aceitar a participação de qualquer pessoa jurídica que satisfaça as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

4.2 - A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

4.3 - Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

4.4 - Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

4.5 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93;

4.6 - **Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:** Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

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

a) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

a.1 – Para todas as empresas com exceção das MEI's.

30 dias	90 dias	180 dias	365 dias
R\$ 128,60	R\$ 195,20	R\$ 267,20	R\$ 387,80

a.2 – Para as MEI's.

30 dias	90 dias	180 dias	365 dias
R\$ 112,40	R\$ 175,40	R\$ 250,10	R\$ 365,30

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

4.6.1.1 - Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

4.6.1.2 - Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de São Simão, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

4.6.2 - As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data e horário marcados para início da sessão pública via internet;

4.6.3 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licita-net.com.br/>;

4.6.4 - O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

4.6.5 - O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de São Simão, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

4.6.6 - A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

4.7 - Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:

4.7.1 - Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição¹; empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, Ressalva: É possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº. 8666/1993. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Câmara, Dou de 04/10/2011);

4.7.2 - Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

4.7.3 - Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

4.7.4 - Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, pelo órgão que a praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

4.7.5 - Empresas cujo dirigente, gerente, sócio ou responsável técnico seja servidor público da Prefeitura Municipal de São Simão – GO;

4.8 - A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

4.8.1 - Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

4.8.2 - Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame, quando apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país;

4.8.3 - Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

4.8.4 - Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

¹ NE - Justificativa para Vedação de Consórcio: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão em tela.

4.8.5 - Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

4.8.6 - O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.8.7 - Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pela Pregoeira ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

5.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licita-net.com.br/>), concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”, incluindo QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

5.2 - As propostas cadastradas no Sistema NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

5.2.1 - Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será DESCLASSIFICADA pela Pregoeira;

5.3 - A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

5.4 - O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão às últimas;

5.5 - Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

5.6 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

5.7 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a docu-

mentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;

5.8 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.9 - 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;

5.10 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances;

5.11 - O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

6.1.1 - Valor unitário e total do item;

6.1.2 - Marca;

6.1.3 - Fabricante;

6.1.4 - **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, número do registro e (apresentação do mesmo na habilitação) ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

6.3 - 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;

6.4 - 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;

6.5 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 12 (doze) meses, a contar da data de sua apresentação;

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

7.1 - No horário estabelecido neste Edital, a Pregoeira abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

7.2 - A Pregoeira poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

7.3 - Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, a Pregoeira obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

7.4 - O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexecutável, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

7.5 - As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pela Pregoeira;

7.6 - Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

7.7 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

7.8 - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

7.9 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta está definido no Anexo I - Termo de Referência;

7.10 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

7.11 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública;

7.12 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

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

7.14 - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

7.15 - Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$) Real, com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, a Pregoeira, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

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

7.17 - Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

7.18 - Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, a Pregoeira poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

7.19 - A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

7.20 - No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

7.21 - A Pregoeira, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

7.22 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licita-net.com.br/>;

7.23 - Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

7.24 - A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

7.25 - **Nos casos específicos**, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

7.26 - 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 e suas alterações;

7.26.1 - Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances.

7.26.2 - 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;

7.26.3 - 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;

7.26.4 - 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;

7.26.5 - Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

7.26.6 - O disposto no item 7.26 somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.26.7 - Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

7.26.8 - Produzidos no País;

7.26.8 - Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

7.26.9 - Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);

7.26.10 - Produzidos 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;

7.26.11 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.27 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

8.1 - Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do Decreto 10.024/2019;

8.2 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

8.4 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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

8.6 - A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira;

8.7.1 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, registro, 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 pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

8.7.2 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

8.7.3 - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

8.7.4 - A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

8.7.5 - Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor;

8.7.6 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

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

8.7.9 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 - DA HABILITAÇÃO

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

9.1.1 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

9.1.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

9.1.3 - 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;

9.1.4 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

9.1.5 - Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

9.1.6 - 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;

9.1.7 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;

9.1.8 - 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;

9.1.9 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;

9.1.10 - 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;

9.1.11 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

9.2 - OS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, NOS TERMOS DESTES EDITAIS,

A DOCUMENTAÇÃO RELACIONADA NOS ITENS A SEGUIR, PARA FINS DE HABILITAÇÃO:

9.2.1 - Ato Constitutivo;

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

9.2.1.2 - Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor², devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

9.2.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civas, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

9.2.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.2.1.5 - 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, ou;

9.2.1.6 - 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, ou;

9.2.1 - Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

9.2.2 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

9.2.3 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

9.2.4 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

² NE - O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

9.2.5 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

9.2.6 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

9.2.7 - Certidão negativa de falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

9.2.8 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

9.2.9.1 - Certidão Simplificada, ou Simplificada Digital da Junta Comercial, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);

9.2.9.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.

9.2.9.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.2.10 - DECLARAÇÕES:

- a) ANEXO II – DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ARTIGO 7º DA CF
- b) ANEXO III – DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO
- c) ANEXO IV – DECLARAÇÃO QUE ESTÁ CIENTE E CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO
- d) ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL
- e) ANEXO VI – DECLARAÇÃO SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
- f) ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DAS INFORMAÇÕES

9.2.11 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

9.2.11.1 - Comprovação, através de atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada comprovando que a licitante participante já forneceu objeto semelhante ao licitado;

9.2.12 - O objeto social descrito no ato constitutivo referente ao item (9.2.1) deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto licitado;

9.2.13 - Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pelo (a) Pregoeiro (a), mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o M.P.G.O (Ministério Público de Goiás), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 89 e seguintes da Lei Federal 8.666/93;

9.2.14 - Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;

9.2.15 - A 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;

9.2.16 - A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação;

9.2.17 - Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira e equipe de apoio, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

9.2.18 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da 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 equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

9.2.19 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

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

9.2.21 - O 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;

9.2.22 - Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o (s) item (ns) de menor (es) valor (es) cuja retirada (s) seja (m) suficiente (s) para a habilitação do licitante nos remanescentes;

9.2.23 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor;

9.2.24 - As Certidões que não possuem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão;

10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 - 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;

10.1.2 - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

10.1.3 - 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;

10.1.4 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

10.1.5 - 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);

10.1.6 - 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;

10.1.7 - 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;

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

11 - DOS RECURSOS:

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

11.1 - 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 **10 (dez) 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;

11.2 - Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

11.3 - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

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

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

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

12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 - A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.3 - 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;

12.4 - Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;

12.5 - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”).

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

13.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

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

14 - DO CONTRATO

14.1 - Após a homologação da licitação, será firmado Ata de Registro de Preços;

14.2 - Prazo de Vigência do Contrato: O Prazo de Vigência da Ata inicia-se na data de sua assinatura e terá vigência até 31 de dezembro de 2021;

14.3 - Condições de Pagamento: O Pagamento será efetuado em até 30 (Trinta) dias após a entrega do item licitado, sempre após a emissão da NLD (Nota de liquidação de Despesa), mediante a apresentação de Nota Fiscal. O Pagamento será realizado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de São Simão, mediante depósito bancário em nome da proponente;

14.4 - O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato (Ata de Registro de Preços), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

14.5 - Alternativamente à convocação para comparecer perante à Departamento de Contratos, situada na Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, para a assinatura do Termo de Contrato, ou o aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja aceito e assinado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento, podendo ser prorrogado, por igual período, mediante solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

14.6 - Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do contrato;

14.7 - Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato;

15 - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

15.1 - O preço será fixado e irrevogável, salvo as condições previstas nas Leis Federais 8.666/93 e Lei 10.520/2002, e suas alterações.

16 - DA ENTREGA DOS ITENS

16.1 - O Item deverá ser entregue no prazo máximo de 02 (dois) dias contados da data da Emissão da Autorização do Fornecimento, no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de São Simão/GO ou secretarias solicitantes.

17 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

17.1 - DA CONTRATADA:

17.1.1 - Promover a entrega dos itens homologados a seu favor, de acordo com as Descrições e prazos determinados no Edital e seus anexos, independente ou não de sua Transcrição.

17.2 - DA CONTRATANTE:

17.2.1 - Efetuar os Pagamentos na forma e prazo estabelecido na cláusula quarta;

17.2.2 - Proceder a conferência dos itens Homologados, de acordo com as exigências contidas no edital e anexos.

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 - **AOS LICITANTES:** Ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal e, se for o caso, será descredenciado do Cadastro Geral de Fornecedores do Município de São Simão, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas de até 10% do valor do contrato e demais cominações legais, nos termos do art. 81 da Lei Federal 8.666/93, do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, **o ADJUDICATÁRIO QUE:**

18.1.1 - Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa;

18.1.2 - Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

18.1.3 - Não mantiver a proposta;

18.1.4 - Falhar ou fraudar a execução do contrato/instrumento equivalente;

18.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

18.1.6 - Não será aplicada a multa às empresas remanescentes, em virtude da não aceitação da primeira colocada.

18.2 - À CONTRATADA: Pela inexecução total ou parcial da contratação, a Administração poderá, garantida prévia defesa, aplicar a CONTRATADA a extensão da falta ensejada, as penalidades previstas no Art. 87, da Lei 8.666/93 e no art. 7º da Lei 10.520/02, na forma prevista no respectivo instrumento licitatório. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora,

sem justificativa aceita pela Administração Municipal, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

a) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do Contrato, por ocorrência;

c) 05% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou no cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual;

d) 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de a **CONTRATADA**, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando o **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**, em face da menor gravidade do fato e mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.

e) O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pelo **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**. Se os valores dos pagamentos devidos não forem suficientes, a diferença será recolhida pela **CONTRATADA** no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da aplicação da sanção;

f) As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa;

g) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal por prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de descumprimento de cláusulas contratuais; e

h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada;

i) As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

18.3 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.3.1 - Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

18.3.2 - A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site <https://licitanet.com.br/>

18.4 - Caberá à Pregoeira, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

18.5 - Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

18.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema;

18.7 - A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

18.8 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

18.9 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação;

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

19 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 - As despesas para o presente processo licitatório correrão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Ficha: 102

Dotação: 01.05.12.306.1228.2.011.3.3.90.30.00

Fonte 100

Fonte 115

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 - Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;

20.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira;

20.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF;

20.4 - No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

20.5 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

20.6 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

20.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias e horários de expediente na Prefeitura Municipal de São Simão;

20.8 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;

20.9 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.10 - O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, <https://saosimao.go.gov.br/tp/licitacao/>, e <https://licitanet.com.br/> e também poderão ser lidos ou obtidas cópias no setor de Licitações, situado na Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, CEP: 75.890-000, nos dias úteis, no horário das 07:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;

20.11 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

20.12 - Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

20.13 - Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, a Pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;

20.14 - Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

20.15 - A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

processo, conforme disposto no § 3º, do art. 43 da Lei Federal nº 8.666/93;

20.16 - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante;

20.17 - As decisões da Pregoeira serão publicadas no site da Prefeitura Municipal, no endereço: <https://saosimao.go.gov.br/tp/licitacao/>;

20.18 - A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria;

20.19 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de São Simão revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

20.20 - Para atender a seus interesses, o Município de São Simão poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no § 1º do art. 65, da Lei Federal n 8.666/93;

20.21 - O Município de São Simão poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

20.22 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de São Simão - GO;

21 - INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUIN- TES ANEXOS:

- a) ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
- b) ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ARTIGO 7º DA CF
- c) ANEXO III – DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO
- d) ANEXO IV – DECLARAÇÃO QUE ESTÁ CIENTE E CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO
- e) ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL
- f) ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO – SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
- g) ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
- h) ANEXO VIII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- i) ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DAS INFORMAÇÕES

São Simão - GO, 07 de abril de 2021.

Gracielle Souza Pereira
Presidente da CPL

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

2 - JUSTIFICATIVA

A presente visa a aquisição de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3 - DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

a) As especificações constam no Anexo I deste Termo, conforme tabela abaixo:

ITEM	UN	QTD	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VL UNIT.	VL. TOTAL
1	KG	300	9323	ABACATE FORTUNA A: Fruto destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocadas por insetos , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.	R\$ 6,468	R\$ 1.940,40
2	UN	800	9320	ABACAXI PEROLA A: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa	R\$ 8,220	R\$ 6.576,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes.		
3	KG	1500	18547	ABÓBORA MADURA TIPO CAMBUTIÁ: É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 4,170	R\$ 6.255,00
4	KG	1000	9322	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA : peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas	R\$ 6,332	R\$ 6.332,00
5	UN	100	27686	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ-AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ - para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacilos cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. PCT de 250g. Produto de	R\$ 32,963	R\$ 3.296,33

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				referência HomeReffillouproduto similar, ou de melhor qualidade.		
6	UN	700	18944	ACELGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor 9 / 30 e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	R\$ 9,445	R\$ 6.611,50
7	UN	800	8091	ACHOCOLATADO EM PÓ DE 02KG - Produto em pó vitaminado. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, sal refinado, aroma artificial de baunilha, ferro, iodo, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, proteínas mínima de 4%, lipídios até 3%, carboidratos máximo de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não contém glúten. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal contendo 02 (dois)kg e devidamente fechada com fita adesiva plástica. Rendimento mínimo de 40 porções de 200ml por quilo. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Porção de 20g = 80kcal. Produto de referência: Acolatado (Toddy, Nescau) ou produto similar ou melhor qualidade a essas características citadas.	R\$ 27,492	R\$ 21.993,60
8	UN	1700	4578	AÇUCAR 05 KG - Açúcar -Contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. -Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) kg líquidos, devidamente rotulados respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	R\$ 13,967	R\$ 23.743,90
9	UN	150	8094	AÇUCAR REFINADO 1KG, AÇUCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL,	R\$ 5,442	R\$ 816,30

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APRESENTANDO-SE SOB COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE.,TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% PARAP, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% PARAP, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO COM 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.PRODUTO DE REFERÊNCIA,UNIÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
10	PCT	2000	9319	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE PCT. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estejam livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.	R\$ 5,445	R\$ 10.890,00
11	KG	2000	9324	ALHO TIPO 6: peso médio 40g. Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes . Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer legislação cabível.	R\$ 29,870	R\$ 59.740,00
12	KG	3000	18917	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA), contendo 15 a 20 gramas cada unidade, obtidas pela mistura de carne bovina moída adicionada de temperos (exceto pimenta),farinha de rosca e proteína vegetal na quantidade máxima de 4% conforme o Regulamento Técnico de	R\$ 26,323	R\$ 78.969,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Identidade e Qualidade de Almôndega do Ministério da Agricultura manipulado em condições higiênicas satisfatórias, sob processo tecnológico adequado. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, termos soldado.		
13	UN	100	8096	AMENDOIM GRÃOS GRAUDOS PCT 500GR, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 12,470	R\$ 1.247,00
14	UN	800	2814	AMIDO DE MILHO 1KG. O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas, saise limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. embalagem caixa contendo 1000 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produto de referencia, Maisena ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 8,645	R\$ 6.916,00
15	PCT	10000	18857	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A	R\$ 27,380	R\$ 273.800,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS(AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 0,3G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05(CINCO)KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>		
16	UN	200	9159	<p>AVEIA EM FLOCOS 500 GR, FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM ESTADO PERFEITO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODORES OXIDADOS E/OU DE MOFO. OS CEREAIS DEVEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREIAIS E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO DEVEM TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA:</p>	R\$ 8,715	R\$ 1.743,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				SACOS DE POLIETILENO, DE 500G EA EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ARDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.		
17	UN	200	27693	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 750 ML-Óleo comestível; azeite de oliva; extra virgem; 1% acidez máxima; isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco vidro com 750 ml; embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa. Produto de primeira qualidade. Produtos de referência: andorinha, galo ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 26,073	R\$ 5.214,60
18	UN	250	27695	AZEITONA S/ CAROÇO 500 GR-em conserva; inteira s/ caroço; imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da data de entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Produto de referência La Violetera, Vale Fértil ou produto similar ou de melhor qualidade	R\$ 15,730	R\$ 3.932,50
19	KG	1000	9328	BANANA DA TERRA, ORIUNDO DE PALNTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MINUPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE	R\$ 7,720	R\$ 7.720,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA OCONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APRÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA,SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA,ESTAREM ISENTOS DEUMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS,ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA.		
20	KG	1700	9325	BANANA MAÇÃ: peso médio 95g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo in natura , estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme.	R\$ 8,095	R\$ 13.761,50
21	KG	400	9327	BANANA NANICA: Climatizada peso médio 160g., oriunda de plantas sadias , destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte ,conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.	R\$ 6,332	R\$ 2.532,80
22	KG	6000	1827	BANANA PRATA oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita	R\$ 6,720	R\$ 40.320,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte, acondicionada em pencas íntegra, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
23	KG	3000	9329	BATATA BENEFICIADA: Lisa Especial: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar íntacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente	R\$ 4,982	R\$ 14.946,00
24	KG	350	9330	BATATA DOCE AMARELA Extra AA: Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência.	R\$ 5,707	R\$ 1.997,45
25	UN	250	3139	BATATA PALHA 800 G - INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g.	R\$ 17,192	R\$ 4.298,00
26	KG	200	9331	BERINJELA Extra AA: Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência.	R\$ 7,970	R\$ 1.594,00
27	KG	800	9332	BETERRABA Tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições	R\$ 6,082	R\$ 4.865,60

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p>		
28	PCT	1250	18858	<p>BISCOITO ÁGUA E SAL, PCT COM 800G . INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 - ANVISA E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 800G DO PRODUTO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: MABEL, TOSTINES OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 10,040	R\$ 12.550,00
29	PCT	1000	8101	<p>BISCOITO TIPO MAISENA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico,</p>	R\$ 7,020	R\$ 7.020,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Característica Físico-Química: Gordura trans (máximo): 0,2g em 30g do produto, conforme Resolução RDC n 359, de 23/12/2003 - ANVISA e Resolução RDC n 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Embalagem Primária: filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 200g a 800g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, n do lote, marca do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, n do lote, marca do produto, data de validade. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Produtos de Referência: Mabel, Marilan ou produto similar ou de melhor qualidade.</p>		
30	PCT	4000	8103	<p>BOLACHA ROSQUINHA, PACOTE COM 800G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMAÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 800G. EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX, REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORESLACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO NO MÍNIMO 05 KG Á 10 KG. COM VALIDADEDENO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.PRODUTO COMO REFERÊNCIA, MABEL OUPRODUTOSIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 8,245	R\$ 32.980,00
31	KG	400	18946	<p>Brócolis Extra: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente,intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar</p>	R\$ 8,820	R\$ 3.528,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente.		
32	UN	700	35823	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% 200 GRAMAS	R\$ 14,393	R\$ 10.075,31
33	UN	50	2698	CALDO DE CARNE 1 KG - -Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolisada, cebola e alho em pó, salsa em flocos, inusinato, aipo, curcuma e corante natural caramelo, contem glúten. Embalagem primaria: saco de polietileno leitoso contendo 01 (um)kg. devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	R\$ 24,637	R\$ 1.231,85
34	UN	50	2712	CALDO DE GALINHA 1 KG - Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolisada, frango em pó, cebola e alho em pó, salsa em flocos, inusinato, aipo, curcuma e corante natural caramelo, contem glúten. Embalagem primaria: saco de polietileno leitoso contendo 01 (um)kg. devidamente rotulado conforme legislação vigente .Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	R\$ 24,887	R\$ 1.244,35
35	PCT	100	4542	CAMOMILA IN NATURA PARA CHÁ 50G	R\$ 5,770	R\$ 577,00
36	UN	60	18852	CANELA EM CAVACO PCT 01 KG	R\$ 84,222	R\$ 5.053,32
37	KG	300	27650	CARA EXTRA A TUBÉCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE,SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO,AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR.NÃO SÃO PERMITIDAS ACHADURAS,PERFURAÇÕES,CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS.DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES,TERRA OU RESÍDUO DE	R\$ 6,370	R\$ 1.911,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA.AUSÊNCIA DO ODOR E SABORMICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.		
38	KG	3500	9516	CARNE BOVINA DE 1 (BIFE 150 GR) CARNE BOVINA DE 1 (BIFE 150 GR) Carne bovina de 1 categoria. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura). A carne bovina, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Sensoriais: aspecto: característico; cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; odor:característico; textura: característica. Os PCTs deverão ser de plástico atóxico especial e conter pesos de aproximadamente 2 kg à 5 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.	R\$ 41,570	R\$ 145.495,00
39	KG	8000	36305	CARNE BOVINA DE 1ª (PICADO TIPO ISCA DE CARNE) Carne bovina de 1ª categoria. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura). A carne bovina, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Sensoriais: aspecto: característico; cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; odor:característico; textura: característica. Os PCTs deverão ser de plástico atóxico especial e conter pesos de aproximadamente 2 kg à 5 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.	R\$ 39,645	R\$ 317.160,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

40	KG	8000	18900	CARNE DE 2ª, TIPO AÇÉM. ALIMENTO COM AUSÊNCIA DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS(CHEIRO E COR). ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO, DE ORIGEM FRIGORÍFICA E NÃO DE MATADOUROS CLANDESTINOS. ALIMENTO DE COR VERMELHO - VIVO, BRILHANTE; CONSISTÊNCIA FIRME, ELÁSTICA E MACIA; GORDURA DE COR CREME OU BRANCA; CHEIROAGRADÁVEL.	R\$ 33,697	R\$ 269.576,00
41	KG	8000	36306	CARNE MOÍDA DE 2ª, TIPO AÇÉM - Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento de cor vermelho - vivo, brilhante; Consistência firme, elástica e macia; Gordura de cor creme ou branca; Cheiro agradável.	R\$ 33,447	R\$ 267.576,00
42	KG	8000	18901	CARNE SUÍNA (PERNIL) ALIMENTO COM AUSÊNCIA DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (CHEIRO E COR). ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO, DE ORIGEM FRIGORÍFICA E NÃO DE MATADOUROS CLANDESTINOS. ALIMENTO QUE APRESENTE COLORAÇÃO BRANCA OU ROSA ACINZENTADA; GORDURA BRANCA. CHEIRO AGRADÁVEL.	R\$ 25,295	R\$ 202.360,00
43	KG	8000	36307	CARNE TIPO MÚSCULO PARA PANELA, PICADO PARA ENSOPADO- Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento que apresente coloração branca ou rosa acinzentada; Gordura branca. Cheiro agradável.	R\$ 31,770	R\$ 254.160,00
44	KG	3500	9335	CEBOLA - Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	R\$ 6,420	R\$ 22.470,00
45	KG	3500	9336	CENOURA EXTRA AA - (tamanho entre 22 a 26 cm): Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder	R\$ 4,370	R\$ 15.295,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.		
46	UN	100	1566	CHA MATE NATURAL 250 GR.	R\$ 10,518	R\$ 1.051,80
47	PCT	1000	9338	CHEIRO VERDE	R\$ 4,445	R\$ 4.445,00
48	KG	800	9339	CHUCHU Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 4,293	R\$ 3.434,40
49	UN	250	4545	COCO RALADO 1 KG - Produto de primeira qualidade, puro, fino e sem açúcar.	R\$ 22,520	R\$ 5.630,00
50	UN	40	4546	COLORAU DE 01 KG - PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. (PCT DE 1 KG).	R\$ 17,223	R\$ 688,92
51	PCT	600	9340	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser	R\$ 5,720	R\$ 3.432,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.		
52	KG	200	18947	COUVE-FLOR EXTRA: Parte da flor da hortalíça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	R\$ 12,720	R\$ 2.544,00
53	KG	8000	18902	COXA E SOBRECORA DE FRANGO - Produto resfriado - temperatura 4 a 6° - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasita e sujidades. Embalagem individual, limpa e íntegra. Perdas máximas de 30% após descongelamento e retirada de peles, Rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec. 12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97). Produto de referência Perdigão, Sadia, Super Frango ou produto similar, ou de melhor qualidade.	R\$ 11,245	R\$ 89.960,00
54	UN	1000	2696	CREME DE LEITE 1KG	R\$ 14,205	R\$ 14.205,00
55	UN	500	28931	CREME DE LEITE SEM LACTOSE 200G - CREME DE LEITE SEM LACTOSE 200G - EMBALAGEM DE 200G PRODUTO QUE FORNEÇA 78KCALEM UMA PORÇÃO DE 200ML; 10G DE CARBOIDRATOS; 0,8G DE GORDURAS TOTAIS; 0,5G DE GORDURAS SATURADAS; 0G DE GORDURAS TRANS; 130MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO; 334MG DE CALCIO.	R\$ 4,532	R\$ 2.266,00
56	UN	100	8110	ERVILHA EM CONSERVA, LATA DE 285G. - GRÃOS DE ERVILHA	R\$ 3,490	R\$ 349,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINAA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LIQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
57	PCT	300	9342	ESPINAFRE EXTRA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho , aroma e cor , estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA.	R\$ 8,570	R\$ 2.571,00
58	UN	700	4558	EXTRATO DE TOMATE 1,100G Extrato de tomate concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 1,100kg, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Alimento que forneça em 350g as seguintes vitaminas: Vitamina A - 40mcg Vitamina E-1mg Vitamina B6 - 0,06 mg 0%	R\$ 14,807	R\$ 10.364,90

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				de gorduras totais saturadas, trans. Produto como referência: Elefante ou produto similar ou de melhor qualidade.		
59	UN	500	8115	EXTRATO DE TOMATE, 340G, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E - 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE, ARISCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,228	R\$ 2.614,00
60	UN	800	8114	EXTRATO DE TOMATE, 4,1 KG, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 4,100KG, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS	R\$ 59,947	R\$ 47.957,60

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINAE - 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
61	UN	2000	27711	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 G - OBTIDO DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICALCIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G OU 1KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃOPODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKIE SELKA, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,970	R\$ 11.940,00
62	UN	2000	28865	FARINHA DE ROSCA – EMBALAGEM COM 500 GR - Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente;	R\$ 6,145	R\$ 12.290,00
63	UN	800	9190	FARINHA DE TRIGO 01 KG Produto especial enriquecida com ferro e acido fólico, composição mínima de 75mcg de acido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 01(um)kg reembalada em fardos contendo ate 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produtos de referência: Nita, Sol, Cristal ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 5,013	R\$ 4.010,40
64	UN	500	1282	FARINHA LACTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR,LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN.EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA	R\$ 12,443	R\$ 6.221,50

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CONTENDO 400(QUATROCENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
65	UN	3000	16	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - 1 KG - FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1 - 1-Natural constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g e glicídios 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária, saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 1(um)kg -Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a (trinta) dias da entrega do produto. -O produto deve declarar marca, prazo de validade,número de registro do produto no órgão competente e procedência, além de ser isento de impurezas, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais.	R\$ 8,967	R\$ 26.901,00
66	UN	400	9193	FEIJÃO PRETO ESPECIAL 1 KG, TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS, CORRESPONDENTE À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOSE SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 A 02 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI.SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO ÀPORTARIA 161 DE 24/07/87 - M.A. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE A DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUANDO SOLICITADO. -PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE06 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA	R\$ 11,893	R\$ 4.757,20

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA.		
67	UN	800	2821	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125 KG - Ingredientes: levedura Sacharomyces cerevisiae e agente de rehidratação monostearato de sorbitana. Odor e sabor característicos, aspecto de pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Cor: do branco ao castanho claro. Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informação nutricional. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	R\$ 5,878	R\$ 4.702,40
68	UN	300	3010	FERMENTO EM PO 250G- fermento em pó químico de primeira qualidade, que pela influência do calor elou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); com aspecto, cor, odor e sabor próprio. O produto deverá estar de acordo com a nta02 e 80 (decreto 12.486 de 20/10/78) e inspecionado pelo ministério da agricultura. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 250 cada. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitário do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto como referência: Fleischmann, Royal ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 7,995	R\$ 2.398,50
69	KG	400	9291	FÍGADO BOVINO. Viscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifos finos ou tiras, aparados, separados por sacos de polietileno atóxico. Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado. Consistência firme, elástica e macia. Cheiro	R\$ 15,283	R\$ 6.113,20

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				próprio. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade.		
70	KG	2000	27422	<p>FILE DE PEIXE - TILAPIA - SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UND, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UN DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TECNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESOLIVADO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO - PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE</p>	R\$ 50,447	R\$ 100.894,00
71	UN	600	27145	<p>FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É uma fórmula infantil de partida, adicionada de prebióticos. Usada em crianças de 0(zero) a 6(seis) meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteínas: 70% proteína do soro do leite 30% caseína. Gorduras: 97% gordura vegetal óleo de palma, óleo palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja e 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 100% lactose, prebióticos: 4gr / litro 90% galacto-oligossacarídeos 10% fruto-oligossacarídeos. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligossacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato</p>	R\$ 56,845	R\$ 34.107,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				de sódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitamina c, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitaminab1, vitaminab2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitamina b12 el-camitina. Não contém glúten. Reconstituição: uma medida rasa de pó 4,43gr para cada 30ml de água morna, previamente fervida, correspondendo a uma diluição a 13,3% 13,3g em 90ml de água = 100ml. Osmolalidade: 279 mosm/kg de água na reconstituição a 13,4%. osmolaridade: 251 mosm/l de água na reconstituição a 13,4%. carga de soluto renal: 94 mosm/litro. Embalagem de 800G (Produto de referência: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 ou produto similar e ou de melhor qualidade).		
72	UN	600	22408	FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800g - É uma fórmula infantil de seguimento, adicionada de prebióticos. Usada em crianças a partir dos 6 meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteína: 40% proteína do soro do leite 60 % caseína. Gorduras: 97% gordura origem vegetal óleo de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja. 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 80% lactose 20% maltodextrina. Prebióticos: 4gr/litro 90% galacto-oligossacarídeos 10% fruto-oligossacarídeos. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligossacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitaminac, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitaminab12 el-camitina. Não contém glúten. embalagem de 800G (Produtos como referência: NANCOMFOR 2, APTAMIL ou produto similar e ou de melhor qualidade).	R\$ 56,095	R\$ 33.657,00
73	KG	3000	18919	FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E	R\$ 15,543	R\$ 46.629,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

			<p>TEMPEROS: Descritivo do Produto: manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. 1. Característica do Produto: Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo / água 1.1. Características Sensoriais: Aspecto: característico, não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Cor: uniforme e característico Cheiro/Odor: característico, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. Sabor: característico 1.2. Características Físico-químicas: Aditivos: ausência Proteína: 15% 1.3. Características Microbiológicas: Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. Características Microscópicas: O produto deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com rótulo e estabelecimentos Registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). E deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: - denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam; - lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS; - conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) deve ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico; - identificação da origem; - nome ou razão social e endereço do estabelecimento; - nome ou razão social e endereço do importador, no caso de</p>		
--	--	--	---	--	--

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				produtos de origem animal importado; - carimbo oficial da Inspeção Federal ou Estadual - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA; CNPJ; - conservação do produto; - marca comercial do produto; - identificação do lote; - data de fabricação; - prazo de validade; - composição do produto; - indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.		
74	UN	1000	2697	FUBA DE MILHO 1 KG-pré-cozido, de primeira qualidade, enriquecido com ácido fólico e ferro, aspecto po fino, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência fermentação e ranço. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg, validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, staphylococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas ISO 9000. Embalagem de 1 KG. Produto como referência: Sinhá. Yoki ou produto similar ou de melhor qualidade	R\$ 4,595	R\$ 4.595,00
75	KG	200	9343	INHAME EXTRA A :Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.	R\$ 6,445	R\$ 1.289,00
76	UN	40000	4569	IOGURTE 150 ML Bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	R\$ 2,545	R\$ 101.800,00
77	UN	300	9285	KETCHUP TRADICIONAL - 390G. INGREDIENTES: TOMATE, VINAGRE,	R\$ 6,440	R\$ 1.932,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, ESPESSANTES PECTINA E GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 14 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 3,5G; SÓDIO 119MG, ZERO GORDURA TRANS.		
78	KG	5000	1034	LARANJA PÊRA peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 4,895	R\$ 24.475,00
79	UN	400	18864	LEITE CONDENSADO DE 01KG - PRODUTO QUE FORNEÇA 65KCAL EM UMA PORÇÃO DE 20G; 0G DE GORDURAS TRANS; 58MG DE CÁLCIO; 18MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO.	R\$ 20,620	R\$ 8.248,00
80	UN	300	2823	LEITE DE COCO 200 ML	R\$ 3,792	R\$ 1.137,60
81	UN	400	7	LEITE EM PÓ 400 GR. (PADRÃO NINHO INST.) LEITE EM PÓ 400 GR. (PADRÃO NINHO INSTANTÂNEO).ou superior Leite integral, vitaminas (C, A e D) e pirofosfato férrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	R\$ 16,920	R\$ 6.768,00
82	UN	350	18867	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Fórmula infantil especial, isenta de lactose, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Para lactentes de 0 a 12 meses com intolerância à lactose. Produtos como referência: NAN, NINHO, APTAMIL ou produto similar ou de melhor qualidade.TOSE	R\$ 22,515	R\$ 7.880,25
83	UN	15000	921	LEITE PASTEURIZADO 1 LT TIPO C -; HOMOGEINIZADO, Conservado entre 01 e 07 graus centígrados, tipo C; teor de matéria gorda mínimo de 3,0%; validade de 48 horas, da data da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto (2.244, de 04/06/97), MERCOSUL.	R\$ 5,195	R\$ 77.925,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Unidade de fornecimento: SACO de 1,00 Litro. (Produto de referência: Leite Fazendeira ou produto similar ou de melhor qualidade).		
84	KG	900	2681	LIMAO TAITI - Limão, taiti especial, tipo A de primeira, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 5,692	R\$ 5.122,80
85	KG	2000	18918	LINGUIÇA MISTA PURA com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos.	R\$ 23,095	R\$ 46.190,00
86	KG	500	9348	MAÇÃ ARGENTINA - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme,. Padrões ANVISA	R\$ 11,905	R\$ 5.952,50
87	KG	3000	2593	MAÇA GALA 165 - Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes). Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	R\$ 9,300	R\$ 27.900,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

88	UN	600	27719	<p>MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR. Produto de sêmola como ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete, em conformidade com a legislação vigente (rdc 263 de 22/09/05 e decret012.486/78, da secretaria de saúde do estado de são Paulo (nta 49 - massas alimentícias ou macarrão). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar se fermentado ou rançoso. Embalagem: em pacotes com 500 gr. Prazo de validade: mínima de 12 meses. - prazo de fabricação: produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência:Liane, Amália ou Cristal ou produto similar ou produto de melhor qualidade</p>	R\$ 4,045	R\$ 2.427,00
89	UN	600	4561	<p>MACARRÃO PADRE NOSSO DE 500G - Produto de sêmola com ovos tipo parafuso. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). -Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: (Amália) ou produto similar ou de melhor qualidade.</p>	R\$ 3,795	R\$ 2.277,00
90	UN	9000	9196	<p>MACARRÃO PARAFUSO OU PENNE, 500G- Produto de sêmola com ovos tipo parafuso.Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corantenatural urucum e curcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão).Validademínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência:(Amália,</p>	R\$ 3,795	R\$ 34.155,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Cristal) ou produto similar ou de melhor qualidade.		
91	KG	1500	9349	MAMÃO FORMOSA A - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor esabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica , por insetos e doenças que afetem suas características , não conter substância terrosa, sujidades , produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA	R\$ 6,570	R\$ 9.855,00
92	KG	2000	9354	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Obedecer aos padrões da legislação vigente. Prazo de validade se resfriada: 07 dias Prazo de fabricação se resfriada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 02 dias da data da entrega. Prazo de validade se congelada: 12 meses. Prazo de fabricação se congelada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 dias da data da entrega.	R\$ 5,945	R\$ 11.890,00
93	KG	300	9350	MANGA PALMER: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo innatura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal quelhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA	R\$ 8,420	R\$ 2.526,00
94	KG	700	9351	MARACUJÁ AZEDO A: Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se	R\$ 9,220	R\$ 6.454,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA		
95	UN	1000	15141	MARGARINA VEGETAL 1KG: com sal - .Livre de gorduras TRANS, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada devida ser: proteínas 0,1g, lipídios 60 a 80g e glicídios 0,0g, 1.500 UI de vitamina A cremosa, com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ser entregue com o volume interno intacto, sem qualquer alteração física na consistência. Produto de referência: DELÍCIA, QUALY, produto similar ou produto de melhor qualidade.	R\$ 12,555	R\$ 12.555,00
96	KG	1000	9352	MELANCIA GRAÚDA - GRANDE peso médio 8 kg Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 3,170	R\$ 3.170,00
97	KG	300	9353	MELÃO AMARELO peso médio 1200g Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da	R\$ 9,070	R\$ 2.721,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				variedades, apresentar grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA		
98	UN	500	2824	MILHO BRANCO P CANJICA 500 GR	R\$ 3,970	R\$ 1.985,00
99	PCT	400	8806	MILHO PARA PIPOCA 500 GR	R\$ 3,970	R\$ 1.588,00
100	UN	200	2825	MILHO VERDE C/ 280G - MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM DE 280G. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	R\$ 3,270	R\$ 654,00
101	UN	120	2534	MILHO VERDE EM CONSERVA 3,100 KG - MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA DE 3,100KG, PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100KG DEVIDAMENTE ROTULADA	R\$ 27,672	R\$ 3.320,64

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES COMO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
102	BJ	2000	9363	MILHO VERDE IN NATURA - Milho verde; sem palha; extra; in natura; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	R\$ 7,097	R\$ 14.194,00
103	UN	200	4564	MISTURA PARA MINGAU SABOR ARROZ 400G FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE ARROZ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 9,320	R\$ 1.864,00
104	UN	200	4565	MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO 400G FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE MILHO.	R\$ 9,320	R\$ 1.864,00
105	UN	200	22422	MISTURA PARA MINGAU SABOR MULTI CEREAIS 400G - Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite. Produto como	R\$ 9,320	R\$ 1.864,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				referência: Mucilonde Multi Cereais, ou produto similar ou de melhor qualidade.		
106	UN	300	9286	MOLHO DE MOSTARDA - 200G, INGREDIENTES: VINAGRE, MOSTARDA, MILHO, AÇÚCAR, SAL, CÚRCUMA, PIMENTA-DO-REINO, NOZ-MOSCADA+1:65536 E CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 06 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 1,5G; SÓDIO 72MG, ZERO GORDURA TRANS	R\$ 5,445	R\$ 1.633,50
107	UN	100	8986	MOLHO DE SOJA, 500ML, MOLHO JAPONÊS - OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA E DE OUTROS CEREAIS COMO ARROZ E MILHO, PODE SER ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS CONTENDO 500 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: KIRIN, KITANO E SAKURA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 8,350	R\$ 835,00
108	BJ	100	9364	MORANGO - Morango 1 KG tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; isentos de sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte; e suas condições devem atender aos padrões ANVISA.	R\$ 12,648	R\$ 1.264,80
109	KG	500	4562	MORTADELA FATIADA PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA (SADIA, PERDIGÃO) OU PRODUTOSIMILAR COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 26,997	R\$ 13.498,50

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

110	UN	5000	8879	<p>ÓLEO DE SOJA VEGETAL EMBALAGEM PET 900ML, LIVRE DE SOJA TRANSGÊNICA. PRODUTO ALIMENTÍCIO, ORIGINÁRIO DE SOJA, REFINADO DENTRO DE PADRÃO RIGOROSO DE QUALIDADE COM ABTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG. DE VITAMINA E E MÁXIMO DE 3 G. DE GORDURASATURADA NA PORÇÃO DE 13 ML. EMBALAGEM PRIMARIA TIPO PET PLÁSTICA CONTENDO 900 (NOVECIENTOS) ML. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERENCIA: SINHÁ, SOYA OU PRODUTO SIMILAR O DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 8,170	R\$ 40.850,00
111	UN	100	9288	<p>ORÉGANO DESIDRATADO 500G-desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas secas, limpas, de cor verde pardacenta. Acondicionado em PCT plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 05g. Validade mínima de 12 (doze) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser iguai ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação, PCT de 500g. Produto de referência: Kitano, Siamar, Olívia ou produto similar ou de melhor qualidade.</p>	R\$ 30,800	R\$ 3.080,00
112	DZ	2000	4605	<p>OVOS BRANCOS - Ovos: Brancos, de galinha, Grande. Manipulado em condições higiênicas e provenientes e animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebras na casca. De produção recente e embalados com 12 UNs, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISF, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa.</p>	R\$ 7,995	R\$ 15.990,00
113	UN	100000	9489	<p>PÃO BRIOCHE, Pão de hamburguer, 50g - 70g: Pão de hamburguer; redondo, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa 35,50g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar; 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó; 0,70g de sal, 0,30g de</p>	R\$ 1,180	R\$ 118.000,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>reforçador, 19,50ml de água; 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimifo; pesando 50g por unidade; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas. - Características gerais: Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, de 25/08/99; - Decreto 3.029, de 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem porcos); - Resolução RDC n 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem IDR); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - Características organolépticas: - Aspecto: próprio - Cor: Própria - Odor: Próprio - Sabor: Próprio - Textura: Própria (encorpada) Características físico-químicas: em 100g Proteínas: 8g Carboidrato: 60g Lipídio: 2,8g Características microscópicas: - matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos ao produto: ausência (crítico) - Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7(sete)dias. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 (dois) dias da data da entrega. - Embalagem: A embalagem do produto devera ser de material flexível, de plástico atóxico, vedada hermeticamente contendo um a dois kg de produto. Não deve ser embalado quente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</p>		
114	UN	15000	5531	<p>PÃO DE MILHO 50g Unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica na hora da entrega.</p>	R\$ 1,230	R\$ 18,450,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

115	KG	2000	979	<p>PAO DE QUEIJO KG congelado produzido com os ingredientes: polvilho doce, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal, com o rendimento de 4 pães em uma porção de 50g, onde o mesmo forneça na informação nutricional: 157 kcal, 17g de carboidrato, 2,6 g de proteínas, 8,7 g de gorduras totais, 0,2mg de sódio, 261 mg de cálcio, 75mg de ferro, 39mg de colesterol, 0,6 g de fibra alimentar, sem glúten e sem gordura trans, com peso unitário de 12,5 a 15 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. A embalagem primária deve ser de saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 01ou02kg, contendo prazo de validade e lote de forma indelével. A rotulagem deve seguir as exigências da vigilância sanitária.</p>	R\$ 24,698	R\$ 49.396,00
116	UN	15000	9487	<p>PÃO FRANCÊS 25G: Mini-pão; Francês; composição mínima da massa 21,0g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,1g de açúcar; 0,4g de sal, 0,2g de reforçador, 125 ml de água; 0,6g de fermento biológico, 02g de gordura vegetal; pesando 25g por unidade; Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n.26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 7 horas. A embalagem primária do produto os Pães Francês 25 e 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. A embalagem secundária deverá ser adequada ao empilhamento recomendado, ou transportados em container ou monoblocos na cor branca, no ato da entrega.</p>	R\$ 0,480	R\$ 7.200,00
117	UN	180000	9486	<p>PÃO FRANCÊS 50G UNID-PÃO FRANCÊS 50G: Pão; Francês; composição mínima da massa: 40g farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal; 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar; 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura</p>	R\$ 0,793	R\$ 142,740,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				vegetal; pesando 50 gramas por UN. Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99;-Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;- Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica);- Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados);- Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 7 horas. Os pães francês de 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
118	KG	5000	2084	PEITO DE FRANGO COM OSSO	R\$ 12,995	R\$ 64.975,00
119	KG	400	9365	PEPINO CAIPIRA Extra AA: Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca, não estar desidratado, com fermento, com podridão. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 5,395	R\$ 2.158,00
120	KG	200	2597	PÉRA WILLIANS GD. - Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes). Bem desenvolvido, de tamanho grande, isento de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	R\$ 15,293	R\$ 3.058,60
121	KG	80	9367	PIMENTÃO AMARELO extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se	R\$ 10,520	R\$ 841,60

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA		
122	KG	80	9366	PIMENTÃO VERDE - -PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.	R\$ 8,238	R\$ 659,04
123	KG	80	9368	PIMENTÃO VERMELHO extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos	R\$ 10,995	R\$ 879,60

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA		
124	UN	4000	4611	POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, no sabor (ACEROLA), embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro ,por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A) , Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.	R\$ 30,848	R\$ 123.392,00
125	UN	4000	4617	POLPA DE FRUTA DE 1KG SABOR MARACUJA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, no sabor (MARACUJÁ) embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada) , contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A) , Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.	R\$ 33,347	R\$ 133.388,00
126	UN	4000	22423	POLPA DE FRUTA MORANGO - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Morango. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal.	R\$ 33,597	R\$ 134.388,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.		
127	UN	4000	8975	POLPA DE FRUTA, CAJU, 01KG - 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Caju. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Datade fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve serarmazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.	R\$ 30,098	R\$ 120.392,00
128	UN	3000	8984	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 01KG - 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Goiaba. Cor Vermelho Róseo, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico. Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.	R\$ 35,847	R\$ 107.541,00
129	UN	2000	8967	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA 01KG: 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Manga. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco.	R\$ 33,722	R\$ 67.444,00
130	UN	600	2536	POLVILHO AZEDO AMAFIL 1KG	R\$ 8,595	R\$ 5.157,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

131	UN	600	9086	POLVILHO DOCE 01KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL.	R\$ 8,220	R\$ 4.932,00
132	KG	4500	8102	PRESUNTO COZIDO - Presunto - ingredientes: carne suína, salmoura, amido, proteína isolada de soja, sal, açúcar, pimenta branca, proteína vegetal hidrolisada, aromas naturais de pimentas: vermelha, jamaica e preta, estabilizante polifosfato desódio (ins 4521), realçador de sabor glutamato monossódico (ins621), antioxidante eritorbato desódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante carmim (ins 120)), carne mecanicamente separada de aves e miúdos suínos. Sem glúten. O produto deverá ser fatiado no dia da entrega com ausência de tiras de gordura, Produto como referência SADIA, Perdigão ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 31,372	R\$ 141.174,00
133	KG	1000	32504	QUEIJO RALADO 1KG	R\$ 30,967	R\$ 30.967,00
134	CX	2500	9087	QUEIJO TIPO MUSSARELA PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DESÓDIO. CAPACIDADE APROXIMADA DE 4KG QUILOS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA PEÇA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS.	R\$ 43,470	R\$ 108.675,00
135	KG	200	9373	QUIABO LISO EXTRA AA: Produto de elevada qualidade, Devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração , tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas	R\$ 10,345	R\$ 2.069,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Qualidade sanitária CONFORME LEGISLAÇÃO ANVISA.		
136	UN	250	1042	RAPADURA - 500g PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE.	R\$ 10,495	R\$ 2.623,75
137	KG	300	9370	REPOLHO ROXO Extra: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 4,532	R\$ 1.359,60
138	KG	1500	2692	REPOLHO VERDE - Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 4,357	R\$ 6.535,50
139	UN	14000	18897	ROSCA PALITO - Rosca Palito - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UN DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS	R\$ 6,110	R\$ 85.540,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.		
140	PCT	400	9371	RÚCULA - Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Maço com 400g, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.MAÇO DE 40GR CADA UM	R\$ 5,570	R\$ 2.228,00
141	UN	1500	8880	SAL REFINADO EXTRA IODADO, 01KG	R\$ 2,542	R\$ 3.813,00
142	KG	1000	18877	SALSICHA - hot dog - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio.	R\$ 12,008	R\$ 12.008,00
143	UN	800	18871	SARDINHA EM CONSERVA 90 GR, (COQUEIRO) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE, QUE SEJA CONSERVADO EM MOLHO DE TOMATE.	R\$ 6,272	R\$ 5.017,60
144	UN	2000	8900	SUCO EM GARRAFA 500 ML CAJU - Suco em garrafa CONCENTRADO 500 ml CAJU ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do caju concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante ácido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias.	R\$ 4,795	R\$ 9.590,00

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deveter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade.		
145	UN	1000	8908	SUCO EM GARRAFA, MARACUJÁ, 500ML - Suco em garrafa, MARACUJÁ, 500ml ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do maracujá concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante acido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias. A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 7,170	R\$ 7.170,00
146	KG	6000	9375	TOMATE MADURO EXTRA AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo In Natura ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	R\$ 7,595	R\$ 45.570,00
147	KG	250	9290	TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE	R\$ 6,695	R\$ 1.673,75

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRS. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. MARCAS PRÉ-APROVADAS: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.		
148	KG	300	9372	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA.	R\$ 16,970	R\$ 5.091,00
149	KG	500	9376	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA: Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.	R\$ 11,922	R\$ 5.961,00
150	UN	300	18873	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML	R\$ 5,900	R\$ 1.770,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$	4.766.008,52

b) Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

c) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.1 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

4 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

b) As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação /produção /comercialização de gêneros alimentícios.

5 - DA FISCALIZAÇÃO

a) A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

b) A Nutricionista da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

c) Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

6 – DA APROVAÇÃO DOS PRODUTOS

Os gêneros alimentícios deverão ser devidamente atestados pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, após a aprovação pela nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

7 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL E PERIODICIDADE

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

7.1 – Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU.

7.2 - A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

7.3 – Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

7.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

8 - DO PAGAMENTO

8.1 – O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, até o dia 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste da Nota Fiscal.

9 – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

9.1 – A Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 - Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de SÃO SIMÃO GOIAS e DISTRITO DE ITAGUAÇU, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO eventuais inconsistências. Os produtos entregues deverão estar em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, pela superintendência de compras, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

10.2 – As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

10.3 – Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos

alimentos.

10.4 – Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

10.5 – Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

10.6 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

10.7 – Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

10.8 – A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios.

10.9 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

11 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

11.2 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

11.3 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

11.4 - Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

11.5 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

12 - ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

12.1 – Na Secretaria Municipal de Educação, AV BRASIL S/N SÃO SIMÃO GOIÁS.

13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

13.1 - A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições.

14. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

14.1 - O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, desde que observadas às especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.2 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser entre R\$ 0,01 (um) centavo à 2,00 (dois) reais.

14.3 - Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

Luciana Capanema de Souza
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO II

ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ARTIGO 7º DA CF

À Comissão de Licitação

Pregão Eletrônico: ____/2021.

Processo Administrativo: ____/2021.

(Nome da Empresa), CNPJ/MF N.º., sediada, (Endereço Completo) declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

Local, ____ de _____ de 2021.

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: 1) Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO

À Comissão de Licitação

Pregão Eletrônico: ____/2021.

Processo Administrativo: ____/2021.

DECLARAÇÃO

Declaramos, sob as penas da lei, que esta proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

- a) Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;
- b) Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;
- c) Impedida de licitar, de acordo com o art. 9º da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

Nos termos do art. 55, inc. XIII da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e qualificação exigidas no edital.

(Local e Data)

Representante Legal

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

Pregão Eletrônico: ____/2021.

Processo Administrativo: ____/2021.

(Nome da Empresa) CNPJ/MF Nº _____, sediada _____ (Endereço Completo) declara, sob as penas da lei, conforme art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumpre plenamente os requisitos da habilitação e entrega os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL

Pregão Eletrônico: ____/2021.

Processo Administrativo: ____/2021.

DECLARAÇÃO

Empresa..... inscrito no CNPJ N....., DECLARA, sob as penas da lei, a aceitação das condições do presente edital e especialmente as fixadas pela Lei nº 8.666/93.

(Local e Data)

Representante Legal

(Com carimbo da empresa)

OBS: Esta declaração deverá ser feita em papel timbrado da empresa.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VI

DECLARAÇÃO SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

_____ (NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ Nº _____, com sede _____, (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2021 e Pregão Eletrônico: ____/2021 e Processo Administrativo: ____/2021, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que :

A) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro e Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

B) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação e que não incide nos impedimentos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

(Local e Data)

(assinatura do representante legal)

Nome ou carimbo do declarante: _____

Cargo ou carimbo do declarante: _____

Nº da cédula de identidade: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VII

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Pregão Eletrônico: ____/2021.

Processo Administrativo: ____/2021.

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

Proponente: _____
CNPJ: _____
Inscrição Estadual: _____
Inscrição Municipal: _____
Endereço: _____
Bairro: _____
CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Tel. Celular: _____ E-mail: _____

SEQUÊNCIA	UND	QTD	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	MARCA	VL. UN	VL. TOTAL
1							
VALOR TOTAL OFERTADO							

Total Geral (R\$): _____ (.....)

Prazo de Entrega: De acordo com o Edital.

Validade da Proposta: 12 (DOZE) MESES.

Assinatura do Representante Legal



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VIII

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº __/2021

Ata de registro de preço, para : Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

Processo Nº : __/2021
Validade: Até 31/12/2021.

Às _____ horas do dia ____ de _____ de _____, na PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO, reuniram-se na SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, situada à PRAÇA CÍVICA, nº 01, CENTRO, SAO SIMAO, CEP: 75.890-000, Fone: (64) 3553-9500, inscrito no CNPJ sob o nº 02.056.778/0001-48, representado pela Pregoeira, Srª. PATRICIA DOS REIS GAMA LAMANNA brasileira, portadora do CPF/MF nº 942.051.161-87, e os membros da Equipe de Apoio, GRACIELLE SOUZA PEREIRA E JANAINA ROSA DE SOUZA, designados pelo Decreto nº 091/2021, de 12/01/2021, com base na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na regulamentação feita pelo Decreto n.º 1127/2005, e Decreto Federal nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, em face das propostas vencedoras apresentadas no Pregão eletrônico nº **/2021, cuja ata e demais atos foram homologados pela autoridade administrativa, exarado no presente processo, R E S O L V E lavrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme as cláusulas seguintes:

DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

CLÁUSULA PRIMEIRA: O objeto desta ATA é o Registro de Preço das **PROMITENTES CONTRATADAS,**

ITEM	EMPRESA
	Nome: CPF: CNPJ: Endereço: Fone: E-mail: REPRESENTANTE LEGAL: NOME: RG: CPF:

visando a para possível contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação, conforme solicitação do Fundo Municipal de Saúde , conforme quantidades e especificações constantes da cláusula

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

quarta desta ATA, conforme condições e especificações constantes do edital do Pregão Eletrônico n. ___/2021, bem como da(s) proposta(s) comercial(is) da(s) PROMITENTE(S) CONTRATADA(S).

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

DAS OBRIGAÇÕES DOS LICITANTES REGISTRADOS

CLÁUSULA SEGUNDA: São obrigações dos Licitantes REGISTRADOS, entre outras:

I. assinar o contrato de fornecimento com o MUNICÍPIO e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal.

II. O fornecimento será efetuado de acordo com as necessidades do Município contratante, nos termos estabelecidos no edital e termo de referência.

III. reapresentar sempre, a medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novos documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do Pregão Eletrônico nº. ___/2021

IV. prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

V. ressarcir os eventuais prejuízos causados ao MUNICÍPIO, aos órgãos participantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP.

VI. responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, o MUNICÍPIO e os Órgãos Participantes isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.

VII. pagar, pontualmente, os seus fornecedores e as obrigações fiscais com base na presente ata, exonerando o MUNICÍPIO e os Órgãos Participantes de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.

VIII. manter o prazo de garantia de 12 (doze) meses, contado da data da entrega definitiva dos bens, na forma prevista no anexo (I) - Termo de Referência, do edital do Pregão Eletrônico n. ___/2021.

DA VIGÊNCIA DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA TERCEIRA: O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura.

DO REGISTRO DOS PREÇOS

CLÁUSULA QUARTA: O preço registrado, a quantidade e o fornecedor dos materiais constantes desta, encontram-se contidos na tabela abaixo:

ITENS	RAZÃO SOCIAL	MARCA	UND	QTD	ESPECIFICAÇÃO	MENOR PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
-------	--------------	-------	-----	-----	---------------	----------------------	-------------

DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

CLÁUSULA QUINTA: São obrigações do MUNICÍPIO, entre outras:

I. gerenciar, através do Órgão Gerenciador, esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;

II. observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

III. acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços, através do Órgão Gerenciador;

IV. publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial do Município, sem prejuízo de outras formas de divulgação, inclusive pela rede mundial de computadores - Internet, durante a vigência da presente ata;

DA CONTRATAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA: Observados os critérios e condições estabelecidos no edital do Pregão Eletrônico n. ___/2021, o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou órgãos participantes, visando alcançar a quantidade de bens pretendida, poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento das detentoras, e obedecida a ordem de classificação das propostas e os preços registrados.

CLÁUSULA SÉTIMA: O Registro de Preços efetuado não obriga o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA OITAVA: A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes da Administração Direta ou Indireta do Poder Executivo, mediante a assinatura deste.

DO PAGAMENTO À CONTRATADA

CLÁUSULA NONA: O MUNICÍPIO ou os órgãos municipais pagará à CONTRATADA, pelos fornecimentos dos bens de valor registrado nesta Ata de acordo com a quantidade efetivamente entregue mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente dos bens entregues, devidamente atestada pelo setor responsável, em até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo.

CLÁUSULA DÉCIMA: O pagamento será efetuado através de depósito/transferência bancário(a), mediante apresentação do documento fiscal competente, juntamente com os documentos pertinentes.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

Parágrafo Primeiro: O documento fiscal deverá estar acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Tributos, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SUA SEDE.
- b) Certidão Negativa de Débito - CND Federal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Parágrafo Segundo: O documento fiscal não aprovado pelo MUNICÍPIO ou pelos órgãos municipais será devolvido à CONTRATADA para as devidas correções, passando a contar novos prazos previstos nesta Cláusula, a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação.

DAS ALTERAÇÕES DA ATA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecido o disposto no Art. 65 da Lei 8.666/93, nos seguintes casos:

Parágrafo Primeiro: os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador desta ATA, promover as negociações junto aos fornecedores registrados.

Parágrafo Segundo: Quando os preços registrados, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- I. convocar o fornecedor registrado para negociação de redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- II. frustrada a negociação, liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido; e
- III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Eletrônico, os demais fornecedores que não tiveram seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

Parágrafo Terceiro: Quando o valor de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante comunicação e comprovação formal, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador da Ata poderá:

- I. liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas nesta Ata e no Edital do Pregão Eletrônico, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- II. Para o disposto no subitem anterior, a comunicação deverá ser feita antes do pedido de fornecimento dos materiais;
- III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Eletrônico, os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

Parágrafo Quarto: O MUNICÍPIO revogará a Ata de Registro de Preços sempre que não houver êxito nas negociações, na forma da legislação vigente.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O Registro de Preços dos fornecedores registrados será cancelado quando:

- I. houver interesse público, devidamente fundamentado;
- II. o fornecedor descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- III. o fornecedor não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo determinado neste edital, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO;
- IV. se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor;
- V. o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticados no mercado;
- VI. por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem à esta ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pelo MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Os preços da presente Ata serão irrevogáveis durante a validade desta Ata;

Parágrafo Único: Nas hipóteses previstas no Art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei 8.666/93, o MUNICÍPIO poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita.

DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Pela inexecução total ou parcial da Ata o MUNICÍPIO poderá, garantido o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total registrado;
- III. suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multas:

- I. descumprimento das obrigações assumidas, desde que não acarretem prejuízos para o MUNICÍPIO;
- II. execução insatisfatória ou inexecução do objeto da licitação, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;

III. pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços do MUNICÍPIO ou dos órgãos municipais;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Decorridos 2 (dois) dias de atraso na entrega dos bens, sem que tenham sido apresentadas justificativas plausíveis, estará caracterizado o descumprimento total das obrigações assumidas, caso em que, além de aplicar a multa prevista no **inciso II da Cláusula Décima Quarta**, poderá o MUNICÍPIO optar pela rescisão desta.

Parágrafo Primeiro: As multas a que se refere o **inciso II da Cláusula Décima Quarta** não impede que o MUNICÍPIO rescinda, unilateralmente, o Contrato ou cancele o Registro de Preço do fornecedor e, ainda aplique as outras sanções previstas na **Cláusula Décima Quarta**, em seus **incisos I, III e IV**, facultada o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório da PROMITENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pelo MUNICÍPIO;

Parágrafo Primeiro: Inexistindo pagamento devido pelo MUNICÍPIO, ou sendo este insuficiente, caberá à CONTRATADA efetuar o pagamento da multa, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da sanção;

Parágrafo Segundo: Não se realizando o pagamento nos termos acima definidos, o MUNICÍPIO poderá, se houver, valer-se do valor dado em garantia e, não sendo este suficiente, far-se-á a sua cobrança judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta se constatada má fé, ação maliciosa e premeditada da CONTRATADA em prejuízo do MUNICÍPIO, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízos ao MUNICÍPIO ou aplicações sucessivas das outras penalidades anteriormente descritas.

Parágrafo Único: A penalidade prevista nesta cláusula é de competência do ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou ÓRGÃO PARTICIPANTE, facultada à contratada o devido processo legal, a ampla defesa e contraditório, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº. 8.666/1993, Decreto Federal nº 7.892/2013 e na Lei Municipal n.º 547/2014 alterada pela Lei 700/2019.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: Ademais, o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: Fica a PROMITENTE CONTRATADA obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas os acréscimos que se fizerem necessários nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Eletrônico n. ___/2021 e as propostas apresentadas pelas CONTRATADA(S), prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: O presente registro decorre de adjudicação às PROMITENTE(S) CONTRATADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Eletrônico n. ___/2021, conforme decisão do Pregoeiro do MUNICÍPIO, lavrada em Ata datada de _____, e homologação feita pelo senhor Prefeito Municipal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA: Caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA: Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA: DO GESTOR DA ARP: Fica responsável pelo acompanhamento e fiscalização quanto à completa execução do Contrato, conforme exige o inciso XX, do art. 16 da IN nº 015/2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, o(a) servidor(a) _____.

Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata.

São Simão-GO, em ____ de _____ de 2021.

Município

CONTRATADA(S):



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DAS INFORMAÇÕES

A Empresa _____, inscrita no
CNPJ nº _____, localizada no
endereço _____,
Bairro _____, Município
_____ CEP _____, assume inteira
responsabilidade pelas informações prestadas e autenticidade das cópias dos documentos
entregues para o Processo Administrativo Nº __/2021, Pregão Eletrônico __/2021. Declara
inteira responsabilidade pelas informações prestadas, estando ciente de que a falsidade nas
informações acima implicará nas penalidades cabíveis.

(Local e Data)

Assinatura do responsável legal