



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO PREGÃO Nº 028/2023 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS MODO DE DISPUTA ABERTO

Processo nº: 2432/2023

Modalidade: Pregão 028/2023

Forma: Eletrônica

Tipo: Menor Preço por Item.

Objeto: Refere-se à aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutis e outros), atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

O Fundo Municipal de Saúde 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 740/2022 de 13 de maio de 2022, 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 nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 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 24/04/2023 às 08:59 (oito horas e cinquenta e nove minutos).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 24/04/2023 às 09:00 (nove horas).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br

1 - DO OBJETO:

1.1 - Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutis e outros), atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

2 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 Art. 1º § 2 - I, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações e, demais condições fixadas neste 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 6, 10, 23, 38, 42, 43, 52, 63, 65, 69, 75, 78, 79, 96, 102 e 111, 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.

4.1.3.1. O BENEFÍCIO REFERIDO NOS ITENS ACIMA, SERÁ EFETIVADO PARA

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ESTABELECEMOS A PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, ATÉ O LIMITE DE 10% (DEZ POR CENTO) DO MELHOR PREÇO VÁLIDO, NOS TERMOS DO § 3º DO ART. 48 DA LC 123/2006.

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:

MENSAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
R\$ 134,00	R\$ 224,00	R\$ 305,00	R\$ 440,00

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;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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://licitanet.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;

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.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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;

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 [\(https://licitanet.com.br/\)](https://licitanet.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,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

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

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 e modelo;

6.1.3 - **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, apresentar catálogo e prospecto;

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 inexequível, a Pregoeira obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

7.4 - O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexequível, 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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://licitanet.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 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 Cíveis, 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.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 de sua expedição;

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 Única

9.2.11 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.2.11.1 - Comprovação, através de atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada em papel timbrado, constando todos os dados da empresa emitente, **período** em que a licitante participante forneceu o objeto semelhante ao licitado, **numeração do contrato** que originou a determinada capacidade técnica e se foi satisfatório seu cumprimento;

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;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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:

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

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 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

14.2 - Prazo de Vigência da Ata: O Prazo de Vigência da Ata com Registro dos Preços inicia-se na data de sua assinatura e terá vigência de 12 (doze) meses;

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 - Do fornecimento dos Itens: O fornecimento, objeto da presente licitação, deverão ser realizados de acordo com a necessidade da contratante, mediante autorização de fornecimento;

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

14.6 - Alternativamente à convocação para comparecer perante o 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 da Ata de Registro de Preços, 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

da data de seu recebimento, podendo ser prorrogado, por igual período, mediante solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

14.7 - Na assinatura do termo da Ata de Registro de Preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do contrato;

14.8 - Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o termo da Ata de Registro de Preços, 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 – A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, sendo que o prazo máximo para a entrega não poderá ultrapassar 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, no local indicado pela Secretaria.

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;

b) 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;

c) 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.

d) 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;

e) 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;

f) 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

g) 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;

h) 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 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:

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

MANUT. DAS ATIV. DA SECRETARIA DE SAÚDE

Material de Consumo

10.10.01.10.122.1028.2.047.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária —0459

Sub-elemento — 07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10.01.10.122.1028.2.047.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária — 0463

Sub-elemento —41

MANUT. BLOCO DE ASSISTÊNCIA FARMACÊUTICA

Material de Consumo

10.10.01.10.303.1028.2.050.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária —0553

Sub-elemento —07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10.01.10.303.1028.2.050.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária —0555



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

Sub-elemento —41

MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES - SAMU

Material de Consumo

10.10.01.10.302.1028.2.068.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária —0544

Sub-elemento —07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10.01.10.302.1028.2.068.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária —0546

Sub-elemento —41

MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES SAÚDE BUCAL

Material de Consumo

10.10.01.10.301.1028.2.065.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária — 0505

Sub-elemento —07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10.01.10.301.1028.2.065.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária —0507

Sub-elemento —41

MANUTENÇÃO DE ATENDIMENTO AS UBS - ESF

Material de Consumo

10.10.01.10.301.1028.2.048.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária — 0495

Sub-elemento —07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10.01.10.301.1028.2.048.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária — 0498

Sub-elemento —41

MANUTENÇÃO ATENDIMENTO HOSPITALAR E AMBULATORIAL

Material de Consumo

10.10.01.10.302.1028.2.049.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária —0526

Sub-elemento —07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.10. 01.10.302.1028.2.049.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária — 0529

Sub-elemento — 41

MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CAPS

Material de Consumo

10.01.10.302.1028.2.066.3.3.90.30.00

Ficha Orçamentária- 0535

Sub-elemento- 07

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

10.01.10.302.1028.2.066.3.3.90.39.00

Ficha Orçamentária -0538
Sub-elemento- 41

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, 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 08:00 às 11:00 horas e das 13:30 às 16:30 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;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 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 nº 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 SEGUINTE ANEXOS:

- a) ANEXO I – Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Declaração Única
- c) ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial
- d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

São Simão - GO, 10 de abril de 2023.

Gracielle Souza Pereira
Diretora de Licitação

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutí e outros), atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme solicitação no Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A contratação pretendida justifica-se pela necessidade do Município de São Simão, através do Fundo Municipal de Saúde, atendendo assim ao disposto na Política Nacional de Saúde a aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutí e outros), atendendo as necessidades da Secretaria de Saúde, CAPS, Samu, Centro Odontológico, Centro de Fisioterapia e Farmácia Popular, Estratégias de Saúde da Família (ESF'S) e Hospital Municipal de São Simão-GO, garantindo melhoria e segurança alimentar, nutricional bem como, condições de saúde àqueles que necessitam.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

Os produtos a serem adquiridos, deverão estar de acordo com as especificações contidas que segue em anexo e atender aos padrões de qualidades exigidos no edital de licitação.

3.1. QUANTIDADES:

Deverão ser adquiridos materiais em quantidades de acordo com a planilha estimativa que segue em anexo.

ITEM	UN	QTDE.	CÓD	DESCRIÇÃO
1	PEÇA	3.100	18546	ABACAXI GRANDE graúdo de primeira qualidade. 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 anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Sugestão: variedade pérola, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
2	KG	3.100	1031	ABÓBORA CABOTIÁ. É O FRUTO, POUÇA 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 VEGETAISGENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OUDOENÇAS 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
3	KG	3.000	18548	ABOBRINHA MENINA
4	KG	50	21927	AÇAFRAO DA TERRA KG
5	UN	288	41777	AÇOCOLATADO 800 GR. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA 4%, LIPÍDIOS ATÉ 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATÉ 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATÉ 1,20%. EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO E TAMPA DE ROSCA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 40 PORÇÕES DE 200ML POR QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. PORÇÃO DE 20G = 80KCAL. PRODUTO DE REFERENCIA (TODDY, NESCAU,) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
6	FD	862	27689	AÇUCAR - FARDO CONTENDO 6 (SEIS) PACOTES DE 05 KG CADA PACOTE - AÇUCAR-CONTENDO SACAROSE,ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA,LIVRE FERMENTAÇÃO,ISENTA DE MATÉRIA TERROSA,PARASITAS E DETRITOSANIMAIS E VEGETAIS,CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS.-EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALANDO EM FARDO MOSSOLADO, RESISTENTE .VALIDADE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFEÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR,OU DE MELHOR QUALIDADE.
7	UN	120	1560	ADOÇANTE 100 ML SUCRALOSE-Adoçante líquido, à base de sucralose (derivado da cana-de-açúcar), Sem amargor residual, Sem glúten, Frasco de 25 ml; Produto de referência Línea ou produto similar, ou de melhor qualidade.
8	PCT	3.100	13306	ALFACE 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 estesprovocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, dematerial que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
9	KG	3.050	1040	ALHO 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 chochosou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetosou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA
10	KG	4.000	959	ALMONDEGA BOVINA - O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. A mistura de carne moída de carne bovina, deverá ser moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar se livre deparasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobriralguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo nasuperfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25(vintee cinco) gramas e ser congelada à temperatura de -15°C e transportado emtemperaturas inferiores a -8°C. O produto deverá estar identificado, com rótulocontendoregistro do produto de acordo com a legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 - UF 003) obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.
11	UN	200	1039	AMIDO DE MILHO 500G
12	KG	500	4593	APRESUNTADO - COZIDO OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DO SUINO SÁDIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREG. REEMBALADFO EM CAIXA DE PAPELÃO, PESANDO DE 1 A 5 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A nta-8 (decreto 12486, DE 20/10/78).(4997-UF003) PRODUTO DE REFERENCIA PERDIGÃO, SEARA,BOA OU PRODUTO SIMILAR OUDE MELHOR QUALIDADE.
13	KG	80	104	APRESUNTADO FATIADO
14	FD	515	22270	ARROZ BRANCO AGULHINHA TIPO 1 FARDO 6 PACOTES 5KG- arroz agulhinha longo fino tipo 6 mm compr. E máx. De 1,85 mm de espessura). Especial, beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%, características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50 g: o mínimo de 160 kcal, 37 g de carboidratos, 0,3 g de proteína, 0 g de gorduras totais, 0 g de gorduras saturadas, 0 g de colesterol, 0,5 g de fibra alimentar, 0,8 mg de sódio, 20 mg de cálcio, 0,5 mg de ferro, 35 mg de potássio, 50 mg de fósforo, 10 mg de magnésio, 0,3 mg de manganês, 0,4 mg 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 e reembalado em fardos plástico atóxico contendo 30 (trinta) kg (6) x 5 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produtos com referência Daniela, cristal, cocal ou produto similar ou produto de melhor qualidade. "Obs.: A MARCA DOURA NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."
15	UN	324	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.
16	UN	300	1562	AZEITONA S/ CAROÇO 500 GR.
17	KG	500	1303	BACON - INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA SÁDIA, BOA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
18	KG	3.080	18945	BANANA DA TERRA ORIUNDO DE PLANTAS SÁDIAS, 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 SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA.
19	KG	5.000	1827	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SÁDIAS, 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 SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU 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.
20	KG	2.000	1021	BATATA DOCE Tubérculo 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				rachaduras, perfurações, corteseleções 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
21	KG	5.150	23068	BATATA INGLESA lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas. Embaladas em sacos reforçados, atóxico, contendo 50kg, a Embalagem deverá constar rótulo indicando dados do produto; de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
22	KG	5.070	9332	BETERRABA EXTRA AA - 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 SEGUINTESS CONDIÇÕES 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 ÍNTECTA E LÍMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.
23	KG	5.000	26979	BIFE (PATINHO) bife, no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 - UF 003). obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida
24	KG	1.000	2524	BIFE A ROLE
25	UN	2.610	27696	BOLACHA AGUA E SAL PACOTE DE 800 G-Bolacha água e sal - Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amido, Extrato de Malte, Açúcar Invertido, Sal, Fermento Biológico, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Melhoradores de Farinha Protease (INS 1101 i) e Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Enzima Xilanase. CONTÉM GLÚTEN. Produto de referência Marilan, Cream Craker ou produto similar ou de melhor qualidade
26	UN	2.850	1564	BOLACHA DOCE (TIPO MAISENA) 400 GR--Bolacha doce tipo Maisena. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, carbonato de cálcio, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bi-carbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio. Contem glúten. Validade mínima de 6 (seis) meses e fabricação. Produto de referência Maisena ou Liane ou produto similar, ou de melhor qualidade.
27	UN	216	24649	BOLO DE CHOCOLATE (FATIADO FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM
28	KG	20	29282	BOLO RECHEADO E CONFEITADO - COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO SABOR CREME RUSSO COM ABACAXI OU PESSEGO E COBERTURA DE CHANTILLY. O BOLO NÃO PODE APRESENTAR ABATUMADO OU QUEIMADO
29	UN	166	20959	BOLO SIMPLES (FATIADO - FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM
30	UN	70	21911	BOLO SIMPLES (FORMA MÉDIA)
31	PCT	370	28118	BOMBOM 1KG - ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. PRODUTO DE REFERENCIA: LACTA SONHO DE VALSA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
32	KG	464	27344	BROA DE FUBÁ DOCE / SAL BROA DE FARINHA DE MILHO 45G OVO, LEITE INTEGRAL, AGUA, FUBA DE MILHO AMARELO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FOLIO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				E ACIDO FOLICO, ACUCAR E MARGARINA 80% DE LIPIDEOS CONTEM GLUTENN
33	UN	2.000	16170	BROCOLIS
34	FD	1.998	39404	CAFE MOIDO E TORRADO FARDO COM 10 PACOTES DE 500 Gr - Com as seguintes características: pó homogêneo, torrado e moído, capacidade da embalagem de 500 Gr. Com padrão de qualidade aprovado. Validade mínima de 60 dias contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produto de Referência: Café Mateira, Três Corações, Vascafé ou produto similar ou de melhor qualidade. FARDO C/ 10 PCTS.
35	CX	400	1565	CALDO DE BACON 114 G. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina,bacon, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma,aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade.
36	CX	400	1013	CALDO DE CARNE 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSAS, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
37	CX	450	1014	CALDO DE GALINHA 114 GR. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glutem. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade.
38	UN	565	18852	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.
39	KG	2.000	27650	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO 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 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 DO ODORE E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.
40	KG	200	43918	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE
41	KG	150	22885	CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE 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.
42	KG	5.200	19610	CARNE MOIDA - CARNE BOVINA: PATINHO, MOÍDO, LIMPO, ISENTO DE TECIDO ADIPOSEO APARENTE E ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO, APRESENTAR COR E ODORE CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.
43	KG	5.200	20806	CARNE PANELA (MUSCULO) CARNE BOVINA, EM CORTE DE CUBOS DE PÁ, PEQUENOS, LIMPOS, ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE APRESENTAR COR E ODORE CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				(3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.
44	KG	5.100	1030	CEBOLA. Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
45	KG	5.150	1821	CENOURA 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 consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estejam danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estejam livres de enfermidades; estejam livres de terra aderente à casca; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características Microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
46	UN	300	27706	CHÁ DE CAMOMILA PACOTE DE 100G- constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com etiqueta de identificação do nome do produto, lote e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA, embalagem: 500g (decreto 12.486 de 20/10/78). Produto como referência: Marata ou produto similar a essas características.
47	UN	350	25633	CHA DE ERVA DOCE PACOTE DE 100 GR
48	UN	1.370	27703	CHÁ MATE NATURAL A GRANEL 250 GR- CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDO, PARDACENTO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM A GRANEL, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). EMBALAGEM: CAIXA COM 250 GRAMAS. (61725-3 - UF 387). PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MATTE LEÃO OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.
49	MAÇO	3.050	1022	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)
50	KG	3.080	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.
51	UN	300	110	COLORAL 500 GRAMAS
52	KG	3.000	9491	COSTELA SUÍNA ESPECIAL
53	UN	3.000	3138	COUVE FLOR Parte da flor da hortalça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
54	MAÇO	3.000	27649	COUVE FOLHA DE 1º QUALIDADE COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.
55	KG	5.200	18902	COXA E SOBRECOXA 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 COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.
56	UN	240	18842	CRÈME DE LEITE 1 LT- Creme de leite, embalagem de 1 L. - Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 1 L de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Produto como referência: Nestle, Itambé ou produto similar a essas características.
57	UN	100	1735	CRÈME DE LEITE 200 GR.
58	KG	350	980	ENROLADINHO (SABORES DIVERSOS COMO FRANGO, MUSSARELA, MUSSARELA COM PRESUNTO)
59	UN	410	27850	ERVA DOCE PCT 500GRS
60	UN	650	1015	EXTRATO DE TOMATE 850 GR-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, ISENTOS DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 850G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, REGRAVADAS, 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 OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.
61	UN	630	112	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR- tipo biju, torrada, seca, tipo 1, amarela, bijusada, isenta de sujidades, parasitos e larvas, substâncias estranhas ao produto ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Embaladas em saco plástico atóxico transparente de 500g cada. Produto inspecionado pelo ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. 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-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto como referência: Sinhá, Amafil ou produto similar a essas características
62	UN	100	1046	FARINHA DE TRIGO 1 KG- obtido exclusivamente do grão de trigo beneficiado a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p, ferro e ácido fólico, contém glúten; grão são e limpo, livre de sujidades materiais terrosos, parasitos, larvas, estando em perfeito estado de conservação; não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa; deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				cheiro e odor próprio. Embalado em saco de papel contendo 01 kg 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-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto como referência: Nita, D. Benta, Sol ou produto similar a essas características
63	FD	410	27714	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ FARDO COM 30 KG -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, reembalado em saco plástico atóxico, transparente resistente contendo 30 (trinta)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. Produto como referência: Verdense, Cristal, Cocal ou produto similar ou de melhor qualidade.
64	UN	80	8803	FERMENTO EM PÓ
65	KG	5.000	2523	FILÉ DE FRANGO - sem ossos, com padrões microbiológicos, físico-químicos, microscópicos e sensoriais que atendem as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: embalagem lacrada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária, 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. "Obs.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA."
66	UN	150	27715	FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
67	UN	1.250	25322	GELATINA 35 G (VARIOS SABORES) - sal, acidulante, agente tamponante, edulcorantes artificiais: aspartame, acesulfame, aroma artificial, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionada em embalagem apropriada, embalado em caixa, pesando 35 gramas cada, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-83 (Decreto 12486, de 20/10/78). (132159-5 - UF 365). Produto como referência: Fleischmann, Dr. Oetker, Royal ou produto similar ou de melhor qualidade.
68	UN	300	924	GELATINA DIET 35 GR.
69	KG	4.000	2085	ISCA DE CARNE BOVINA - CARNE BOVINA EM ISCAS DE PONTA DA FRALDINHA, LIMPOS, ISENTOS DE TECIDO ADIPOSEO APARENTE E TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADA E APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.
70	KG	3.050	9357	JILÓ Produto fresco com 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.
71	KG	5	9358	KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SÁDIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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, 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.
72	KG	5.000	1034	LARANJA PERA 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 MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM 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.
73	UN	450	1734	LEITE CONDENSADO 395 GR.
74	CX	530	1732	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. LEITE INTEGRAL; ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA CONTEÚDO DE 1 LITRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES
75	UN	15.000	3471	LEITE PASTEURISADO 1 LT
76	KG	2.000	2681	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, 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, 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.
77	KG	500	12632	LINGUIÇA CALABRESA EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM CERTIFICADO DE IONSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO
78	KG	4.200	22276	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. 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, SEARA, SADIA, SUPER FRANGO OU PRODUTOSIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. "OBS.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA."
79	KG	3.000	22279	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA.PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE
80	UN	2.100	296	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
81	UN	2.100	9196	MACARRÃO PARAFUSO, 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 DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
82	UN	2.300	928	MACARRÃO PICADINHO 500 GR- Produto de sêmola com ovos tipo parafuso.-Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e curcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com alegislação 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. Produto de referência: Cristal ou produto similar ou produto de melhor qualidade.
83	UN	400	20879	MAIONESE 1 KG- Produto de referencia: Arisco ou produto similar ou produto de melhor qualidade.
84	UN	80	4599	MAIONESE 500G
85	KG	3.000	1824	MAMÃO - Mamão Tipo Papaya graúdo de primeira qualidade, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
86	KG	3.000	15229	MANDIOCA DESCASCADA - , crua, deve estar branca e uniforme, fácil para cozinhar, de 1ª qualidade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
87	UN	3.096	116	MARGARINA C/ SAL 1 KG-(DELICIA, QUALY) OU PRODUTO SIMILAR À ESSAS CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL COM SAL E COM O POTE DE 01KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA 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. EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 01KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COMO VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA.
88	KG	5.200	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.
89	KG	1.000	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 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 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
90	UN	500	27726	MILHO VERDE EM CONSERVA, PESO LIQUIDO 280 G, PESO DRENADO 170 G. - PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20 G, O(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANSA, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06 G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340 MG.-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 280 G, 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: PREDLECTA, QUERO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR DE QUALIDADE
91	UN	5.000	2545	MILHO VERDE ESPIGA-de primeira qualidade, descascadas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
92	BJ	1.000	9363	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; 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.
93	UN	300	27734	MOLHO MADEIRA 340G/SACHE- Ingredientes: champignon, vinho tinto seco, amido modificado, manteiga sem sal, cebola em pó, sal, extrato de carne, acidulante acidolático, corante caramelo, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador sorbato potássio. NAO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. Produto de referência: Fugini, Knnor, Maggi, Predilecta ou produto similar ou de melhor qualidade.
94	BJ	50	9364	MORANGO; 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.
95	KG	180	4562	MORTADELA FATIADA, PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, 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.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

96	CX	740	15142	OLEO DE SOJA CX C/20 UNIDADES
97	UN	100	9288	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÃS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LIQUIDO DE 500G. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80%DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
98	CR	3.050	15231	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISP, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES
99	UN	20.000	2081	PÃO BRIOCHE-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 REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIASAPROVADAS, 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 DESETEMBRO 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 PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); -RESOLUÇÃO OFNDÉ 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 ASAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRITICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRITICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AOPRODUTO: AUSÊNCIA (CRITICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS.
100	KG	474	27862	PÃO DE QUEIJO (BOLINHA DE PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL), INGREDIENTES: ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, QUEIJO, SAL, OVOS. TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER ENTREGUE ASSADO.
101	KG	500	979	PÃO DE QUEIJO 1KG 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 INFORMACÃO NUTRICIONAL: 157 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 8,7 G DE

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
102	UN	283.500	9486	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 VEGETAL; PESANDO50 GRAMAS 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 RDCN 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
103	KG	1.000	3080	PEPINO - 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, dematerial que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
104	KG	3.000	20808	PERNIL EM PEDAÇOS - parte traseira sem osso inteiro, carne suína; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486/78)e (IN n. 4/03/00 SDA) e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da agricultura. Deverão estar de acordo com a Nta 05 (Dec. 12486/78) E (Dec. Ma 2244-/91).
105	KG	10	33769	PESSEGO
106	KG	300	1023	PIMENTA DE CHEIRO - in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte.
107	KG	500	9366	PIMENTÃO VERDE PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SÁDIA, 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 ORGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DO-ENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADE-RENTES À SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PA-DRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNNPA.
108	KG	190	7524	PRESUNTO FATIADO
109	KG	100	2088	QUEIJO CURADO- ralado, tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem fechada, intacta, indicando o prazo de validade, de qualidade, sem ranço, de acordo coma resolução 12/78 da CNNPA.
110	KG	270	4604	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 ESTABELECIDO 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 DE SÓDIO.
111	CX	500	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 ESTABELECIDO 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 DE SÓDIO. 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.
112	KG	3.100	2694	QUIABO - 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 GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE. ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS. ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. QUALIDADE SANITÁRIA CONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.
113	UN	1.592	23976	REFRIGERANTE 2LTS. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COM POSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFÉINA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); UVA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TRATARZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENDE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO) E LIMÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO).
114	KG	3.080	2692	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.
115	UN	23.500	18897	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHASMAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
116	PCT	1.000	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
117	UN	750	27730	SAL REFINADO EXTRA IODADO 1 KG- sal iodado refinado; de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais; apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg em máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg 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-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Cisne, União ou produto similar ou de melhor qualidade.
118	CT	520	5542	SALGADOS VARIADOS (COXINHA, KIBE, ENROLADINHO, PASTEL, RISOLIS).
119	KG	1.260	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.
120	UN	300	126	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.
121	UN	300	27732	SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.
122	UN	150	15137	SUCO EM PÓ 25G
123	UN	680	36107	SUCO EMBALAGEM CARTONADA 1 LT. - SABORES VARIADOS. PRODUTO DE REFERÊNCIA DELVALLE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
124	PCT	50	27725	TEMPERO SABORES VARIADOS (CALDO EM PÓ), PCT. 60 GR CONTENDO 12 SACHES DE 5 GR. CADA, MARCA MELHOR OU IGUAL A SAZON
125	KG	4.150	15134	TOMATE - -Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
126	UN	223	15729	TORTA DE FRANGO - FORMA GRANDE (APROXIMADAMENTE 50 CM), MASSA ASSADA (AO PONTO), RECHEIO DE FRANGO DESFIANDO.
127	KG	10	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
128	KG	3.000	17978	VAGEM -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 estesprovocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, dematerial que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
129	UN	150	1587	VINAGRE BRANCO 750 ML-resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605e suas alterações posteriores N TA72 (Decreto 12486, de 20/10/78). (3555-6 - UF231) Embalagem: frasco com 750 ml. Produto de referência: Castelo, Toscano ou produto similar ou de melhor qualidade.

4. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega da mercadoria, com o aceite do secretário e com o devido processo de empenho e desde que atendam todas as exigências estabelecidas no edital.

5. ENTREGA

5.1. DAS EXIGÊNCIAS DE ENTREGA DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

a) Os produtos deverão ser entregues em caixas de papelão resistentes, com identificação do fabricante e da marca, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução dos produtos constantes no empenho, entregue à empresa vencedora;

b) A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, sendo que o prazo máximo para a entrega não poderá ultrapassar 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, no local indicado pela Secretaria.

c) Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigentes do Ministério da Agricultura/FIF/DIE/SIM/VIGILÂNCIA SANITÁRIA (quando for o caso).

5.1.2. Não serão aceitos, durante a execução do contrato, substituição de marcas, salvo se acompanhado do pedido e comprovação de que o produto tenha sido retirado do mercado, ou de que a empresa fabricante tenha deixado de fabricar. Sendo que a marca do produto caso seja substituído deverá ser comprovado ter a mesma qualidade da marca anterior ou

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

superior. Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações do mesmo, o município reserva-se o direito de substituí-los, complementá-los ou devolvê-los.

5.1.3. Ocorrendo a rejeição em algum produto a CONTRATADA será notificada pela Secretaria correspondente à requisição e através do Gestor do Contrato, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis. A recusa da CONTRATADA em atender o estabelecido no item anterior, implicará na aplicação das sanções previstas no edital.

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. A contratante fiscalizará a entrega através do funcionário responsável da Secretaria solicitante, que registrará todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatórios, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de São Simão de São Simão, em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concede à execução do objeto do contratado.

6.2. Efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos;

6.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, quando solicitados pela licitante vencedora; - Rejeitar qualquer material entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Entregar o objeto, rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste termo de referência;

7.2. Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente à Prefeitura Municipal de São Simão, ou a terceiros, decorrentes de acontecimentos na entrega do material, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade.

8. VIGÊNCIA

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

8.1.2. A Contratada fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na execução do objeto da presente licitação, até o limite de 25% do valor inicial atualizado, nos termos do § 1º do artigo 65 da Lei 8.666/93.

9. PENALIDADES APLICÁVEIS

9.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de São Simão, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

9.2. Multa compensatória no percentual de 20 % (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

9.3. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5 % (meio por cento) calculada sobre o valor total estimado no contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 02 (dois) dias úteis, na entrega do objeto deste, caracterizando a inexecução parcial;

9.4. Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato pela inadimplência, além do prazo de 02 (dois) dias úteis, caracterizando parcial o mesmo;

10. ADVERTÊNCIA

10.1. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;

10.2. A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Simão, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de São Simão;

10.3. O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;

10.4. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente por conveniência administrativa, mediante ato do Excelentíssimo Prefeito Municipal, devidamente justificado;

10.5. À licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida ou representar documentação falsa exigida, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de São Simão e será descredenciado do CRC Municipal, pelo período de 05 anos se credenciado for, sem prejuízo das multas previstas nesse edital, no contrato e nas demais cominações legais;

10.6. As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

10.7. Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

11. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO DE DESEMBOLSO

a) A Nota Fiscal/Fatura, deverá ser emitida pela licitante vencedora/contratada, obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho;

b) Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo responsável da solicitação e o pagamento ficará pendente até que aquela providencie as devidas correções. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou representação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de São Simão.

c) No valor pactuado estão inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

- d) A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela licitante vencedor-contratada, obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho;
- e) Os pagamentos somente serão liberados ao contratado, após apresentação de documentos de quitação das obrigações sociais (CND-INSS e FGTS), e fiscais (ISSQN) juntamente com a nota fiscal, da qual já deverá constar a retenção do ISSQN (Imposto sobre serviços de qualquer natureza), se devido for.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO II

DECLARAÇÃO ÚNICA

DECLARAMOS, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1 – Até a presente data encontra-se desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93.

2 – Declaro que tenho pleno conhecimento e atendo a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no Edital, nos termos do § 4º do Art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/19.

3 – Que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que a licitante concorda e se submete a todos os termos, normas e especificações pertinentes ao Edital, bem como, às Leis, Decretos, Portarias e Resoluções cujas normas incidam sobre a presente licitação.

4 – 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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

5 - Que não constam em nossos quadros societários colaboradores do órgão promotor do pregão eletrônico que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior;

6 – Que nos preços cotados já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas (Inciso III do Art. 5º da Lei 10.520/02) e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre o fornecimento. 7 – Que, em conformidade com o disposto na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitante cumpre todos os requisitos legais previstos para a qualificação como (Microempresa / Microempreendedor Individual / Empresa de Pequeno Porte / Sociedade Cooperativa de Consumo), estando aptos a usufruirmos do tratamento diferenciado, não nos enquadrando em nenhuma das vedações previstas no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014, 155/2016 e Decreto Federal nº 8.538/2015, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências superiores.;

8 – Que estamos plenamente ciente do teor e das implicações jurídicas sobre as declarações acima emitidas e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la. Por ser a expressão da verdade e de nossa livre vontade, firmamos a presente para os fins de direito a que se destina.

9 – Que todos os documentos e informações prestadas são fiéis e verdadeiras;

Local e data.

OBS.: 1 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

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

Assinatura do Representante Legal

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO

Processo nº: 2432/2023

Modalidade: Pregão 028/2023

Edital nº: 028/2023 Forma: Eletrônica

Tipo: Menor Preço por Item.

Objeto: Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutis e outros), atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I.

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:

CNPJ:
INSC. ESTADUAL:
ENDEREÇO:
CIDADE:
ESTADO:
TELEFONE:
E-MAIL:

INFORMACÕES PARA PAGAMENTOS:

Banco:
Agência:
Conta:
REPRESENTANTE LEGAL PARA FINS DE ASSINATURA DO CONTRATO:
Nome/ Nacionalidade/ Estado Civil/ RG/ CPF/.
E-mail
Telefone:

Planilha da Proposta:

ITEM	UN	QTDE.	CÓD	DESCRIÇÃO	MARCA	VL. UN	VL. TOTAL
1	PEÇA	3.100	18546	ABACAXI GRANDE gráudo de primeira qualidade. 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 anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Sugestão: variedade pérola, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
2	KG	3.100	1031	ABÓBORA CABOTIÁ. 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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p>			
3	KG	3.000	18548	ABOBRINHA MENINA			
4	KG	50	21927	AÇAFRAO DA TERRA KG			
5	UN	288	41777	<p>ACHOCOLATADO 800 GR. 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%. EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO E TAMPA DE ROSCA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 40 PORÇÕES DE 200ML POR QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. PORÇÃO DE 20G = 80KCAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA (TODDY, NESCAU,) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
6	FD	862	27689	<p>AÇÚCAR - FARDO CONTENDO 6 (SEIS) PACOTES DE 05 KG CADA PACOTE - AÇÚCAR-CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALANDO EM FARDO MOSSOLADO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
7	UN	120	1560	<p>ADOÇANTE 100 ML SUCRALOSE-Adoçante líquido, à base de sucralose (derivado da cana-de-açúcar), Sem amargor residual, Sem glúten, Frasco de 25 ml; Produto de referência Línea ou produto similar, ou de melhor qualidade.</p>			
8	PCT	3.100	13306	<p>ALFACE 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</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.			
9	KG	3.050	1040	ALHO 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 chochosou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetosou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA			
10	KG	4.000	959	ALMONDEGA BOVINA - O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. A mistura de carne moída de carne bovina, deverá ser moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas e ser congelada à temperatura de -15°C e transportado em temperaturas inferiores a -8°C. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 - UF 003) obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.			
11	UN	200	1039	AMIDO DE MILHO 500G			
12	KG	500	4593	APRESUNTADO - COZIDO OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DO SUINO SÁDIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, PESANDO DE 1 A 5 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A nta-8 (decreto 12486, DE 20/10/78).(4997-UF003) PRODUTO DE REFERÊNCIA PERDIGÃO, SEARA, BOA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
13	KG	80	104	APRESUNTADO FATIADO			
14	FD	515	22270	ARROZ BRANCO AGULHINHA TIPO 1 FARDO 6 PACOTES 5KG- arroz agulhinha longo fino tipo 6 mm compr. E máx. 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 legislação vigente. Selecionado eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50 g: o mínimo de 160kcal, 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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 e reembalado em fardos plástico atóxico contendo 30 (trinta)kg (6)<5) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produtos com referência Daniela, cristal, coccal ou produto similar ou produto de melhor qualidade. "Obs.: A MARCA DOURA NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."			
15	UN	324	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.			
16	UN	300	1562	AZEITONA S/ CAROÇO 500 GR.			
17	KG	500	1303	BACON - INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA SÁDIA, BOA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.			
18	KG	3.080	18945	BANANA DA TERRA ORIUNDO DE PLANTAS SÁDIAS, 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 MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDITO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APRECIÇÃO, 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA.			
19	KG	5.000	1827	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SÁDIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU 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.			
20	KG	2.000	1021	BATATA DOCE Tubérculo 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
21	KG	5.150	23068	BATATA INGLESA lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas. Embaladas em sacos reforçados, atóxico, contendo 50kg, a Embalagem deverá constar rótulo indicando dados do produto; de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
22	KG	5.070	9332	BETERRABA EXTRA AA - 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 SEGUINTE CONDIÇÕES 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 LIMPAS; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.			
23	KG	5.000	26979	BIFE (PATINHO) bife, no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 - UF 003). obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida			
24	KG	1.000	2524	BIFE A ROLE			
25	UN	2.610	27696	BOLACHA AGUA E SAL PACOTE DE 800 G-Bolacha água e sal - Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Amido, Extrato de Malte, Açúcar Invertido, Sal, Fermento Biológico, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Melhoradores de Farinha Protease (INS 1101 i) e Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Enzima Xilanase. CONTÉM GLÚTEN. Produto de referência Marilan, Cream Craker ou produto similar ou de melhor qualidade			
26	UN	2.850	1564	BOLACHA DOCE (TIPO MAISENA) 400 GR-- Bolacha doce tipo Maisena. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, carbonato de cálcio, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bi-carbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio. Contem glúten. Validade mínima de 6 (seis) meses e fabricação. Produto de referência Maisena ou Liane ou produto similar, ou de melhor qualidade.			
27	UN	216	24649	BOLO DE CHOCOLATE (FATIADO FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM			
28	KG	20	29282	BOLO RECHEADO E CONFEITADO - COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO SABOR CREME RUSSO COM ABACAXI OU PESSEGO E COBERTURA DE CHANTILLY. O BOLO NÃO PODE APRESENTAR ABATUMADO OU QUEIMADO			
29	UN	166	20959	BOLO SIMPLES (FATIADO - FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM			
30	UN	70	21911	BOLO SIMPLES (FORMA MÉDIA)			
31	PCT	370	28118	BOMBOM 1KG - ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. PRODUTO DE REFERENCIA:LACTA SONHO DE VALSA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
32	KG	464	27344	BROA DE FUBÁ DOCE / SAL BROA DE FARINHA DE MILHO 45G OVO, LEITE INTEGRAL, AGUA,FUBA DE MILHO AMARELO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FOLIO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR E MARGARINA 80% DE LIPIDEOS CONTEM GLUTENN			
33	UN	2.000	16170	BROCOLIS			
34	FD	1.998	39404	CAFE MOIDO E TORRADO FARDO COM 10 PACOTES DE 500 Gr - Com as seguintes características: pó homogêneo, torrado e moído, capacidade da embalagem de 500 Gr. Com padrão de qualidade aprovado. Validade mínima de 60 dias contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produto de Referência: Café Mateira, Três Corações,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Vascafé ou produto similar ou de melhor qualidade. FARDO C/ 10 PCTS.			
35	CX	400	1565	CALDO DE BACON 114 G. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina,bacon, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma,aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade.			
36	CX	400	1013	CALDO DE CARNE 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
37	CX	450	1014	CALDO DE GALINHA 114 GR. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade.			
38	UN	565	18852	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.			
39	KG	2.000	27650	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO 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 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 DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.			
40	KG	200	43918	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE			
41	KG	150	22885	CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE 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.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

42	KG	5.200	19610	<p>CARNE MOIDA - CARNE BOVINA: PATINHO, MOÍDO, LIMPO, ISENTO DE TECIDO ADIPOSE APARENTE E ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO, APRESENTAR COR E ODO CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.</p>			
43	KG	5.200	20806	<p>CARNE PANELA (MUSCULO) CARNE BOVINA, EM CORTE DE CUBOS DE PÁ, PEQUENOS, LIMPOS, ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE APRESENTAR COR E ODO CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.</p>			
44	KG	5.100	1030	<p>CEBOLA. Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos davariade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas 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, de acordocom a resolução 12/78 da CNNPA</p>			
45	KG	5.150	1821	<p>CENOURA 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 parao consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica queafetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terraaderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quantoascaracterísticas Microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISAQuanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p>			
46	UN	300	27706	<p>CHÁ DE CAMOMILA PACOTE DE 100G- constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado emsaco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com etiqueta de identificação do nome do produto, lote e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				determinados pela ANVISA, embalagem: 500g (decreto 12.486 de 20/10/78). Produto como referência: Marata ou produto similar a essas características.			
47	UN	350	25633	CHA DE ERVA DOCE PACOTE DE 100 GR			
48	UN	1.370	27703	CHÁ MATE NATURAL A GRANEL 250 GR-CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDO, PARDACENTO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM A GRANEL, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). EMBALAGEM: CAIXA COM 250 GRAMAS. (61725-3 - UF 387). PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MATTE LEÃO OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.			
49	MAÇO	3.050	1022	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)			
50	KG	3.080	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.			
51	UN	300	110	COLORAL 500 GRAMAS			
52	KG	3.000	9491	COSTELA SUÍNA ESPECIAL			
53	UN	3.000	3138	COUVE FLOR Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
54	MAÇO	3.000	27649	COUVE FOLHA DE 1º QUALIDADE COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				PRIMEIRO USO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78CNNPA.			
55	KG	5.200	18902	COXA E SOBRECOXA 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 COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.			
56	UN	240	18842	CREME DE LEITE 1 LT- Creme de leite, embalagem de 1 L. - Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 1 L de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Produto como referência: Nestle, Itambé ou produto similar a essas características.			
57	UN	100	1735	CRÈME DE LEITE 200 GR.			
58	KG	350	980	ENROLADINHO (SABORES DIVERSOS COMO FRANGO, MUSSARELA, MUSSARELA COM PRESUNTO)			
59	UN	410	27850	ERVA DOCE PCT 500GRS			
60	UN	650	1015	EXTRATO DE TOMATE 850 GR-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 850G, 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 OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.			
61	UN	630	112	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR- tipo biju, torrada, seca, tipo 1, amarela, bijusada, isenta de sujidades, parasitos e larvas, substâncias estranhas ao produto ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Embaladas em saco plástico atóxico transparente de 500g cada. Produto inspecionado pelo ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto como referência: Sinhá, Amafil ou produto similar a essas características			
62	UN	100	1046	FARINHA DE TRIGO 1 KG- obtido exclusivamente do grão de trigo beneficiado a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p, ferro e ácido fólico, contém glúten; grão são e limpo, livre de sujidades materiais terrosos, parasitos, larvas, estando em perfeito estado de conservação; não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa; deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Embalado em saco de papel contendo 01 kg 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-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto como referência: Nita, D. Benta, Sol ou produto similar a essas características			
63	FD	410	27714	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ FARDO COM 30 KG -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(kg), reembalado em saco plástico atóxico, transparente resistente contendo 30 (trinta)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. Produto como referência: Verdense, Cristal, Cocal ou produto similar ou de melhor qualidade.			
64	UN	80	8803	FERMENTO EM PÓ			
65	KG	5.000	2523	FILÉ DE FRANGO - sem ossos, com padrões microbiológicos, físico-químicos, microscópicos e sensoriais que atendem as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: embalagem lacrada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária, 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. "Obs.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA."			
66	UN	150	27715	FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
67	UN	1.250	25322	GELATINA 35 G (VARIOS SABORES) - sal, acidulante, agente tamponante, edulcorantes artificiais: aspartame, acesulfame, aroma artificial, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionada em embalagem apropriada, embalado em caixa, pesando 35 gramas cada, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-83 (Decreto 12486, de 20/10/78). (132159-5 - UF 365). Produto como referência: Fleischmann, Dr. Oetker, Royal ou produto similar ou de melhor qualidade.			
68	UN	300	924	GELATINA DIET 35 GR.			
69	KG	4.000	2085	ISCA DE CARNE BOVINA - CARNE BOVINA EM ISCAS DE PONTA DA FRALDINHA, LIMPOS, ISENTO DE TECIDO ADIPOSEO APARENTE E TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA.			
70	KG	3.050	9357	JILÓ 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.			
71	KG	5	9358	KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO 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, 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.			
72	KG	5.000	1034	LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM 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.			
73	UN	450	1734	LEITE CONDENSADO 395 GR.			
74	CX	530	1732	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. LEITE INTEGRAL; ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA CONTEÚDO DE 1 LITRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES			
75	UN	15.000	3471	LEITE PASTEURISADO 1 LT			
76	KG	2.000	2681	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIÀ, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O 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.			
77	KG	500	12632	LINGUIÇA CALABRESA EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM CERTIFICADO DE IONSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO			
78	KG	4.200	22276	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. 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, SEARA, SADIÀ, SUPER FRANGO OU PRODUTOSIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. "OBS.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA."			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

79	KG	3.000	22279	<p>LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIAS. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p>			
80	UN	2.100	296	<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>			
81	UN	2.100	9196	<p>MACARRÃO PARAFUSO, 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, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
82	UN	2.300	928	<p>MACARRÃO PICADINHO 500 GR- Produto de sêmola com ovos tipo parafuso.-Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural 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</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão).- Validademínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produto de referência: Cristal ou produto similar ou produto de melhor qualidade.			
83	UN	400	20879	MAIONESE 1 KG- Produto de referencia: Arisco ou produto similar ou produto de melhor qualidade.			
84	UN	80	4599	MAIONESE 500G			
85	KG	3.000	1824	MAMÃO - Mamão Tipo Papaya graúdo de primeira qualidade, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio 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, 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
86	KG	3.000	15229	MANDIOCA DESCASCADA - , crua, deve estar branca e uniforme, fácil para cozinhar, de 1ª qualidade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
87	UN	3.096	116	MARGARINA C/ SAL 1 KG-(DELICIA, QUALY) OU PRODUTO SIMILAR À ESSAS CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL COM SAL E COM O POTE DE 01KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA 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. EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 01KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COMO VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA.			
88	KG	5.200	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				médio e uniforme. Padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
89	KG	1.000	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 variedades, apresentar grau de maturação total 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, 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			
90	UN	500	27726	MILHO VERDE EM CONSERVA, PESO LIQUIDO 280 G , PESO DRENADO 170 G. - PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20 G, O(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANSA, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06 G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340 MG.-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 280 G, 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: PREDLECTA, QUERO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR DE QUALIDADE			
91	UN	5.000	2545	MILHO VERDE ESPIGA-de primeira qualidade, descascadas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
92	BJ	1.000	9363	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; 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.			
93	UN	300	27734	MOLHO MADEIRA 340G/SACHE- Ingredientes: champignon, vinho tinto seco, amido modificado, manteiga sem sal, cebola em pó, sal, extrato de carne, acidulante ácidolático, corante caramelo, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador sorbato potássio. NAO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. Produto de referência: Fugini, Knnor, Maggi, Predilecta ou produto similar ou de melhor qualidade.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

94	BJ	50	9364	MORANGO; 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.			
95	KG	180	4562	MORTADELA FATIADA, PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, 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.			
96	CX	740	15142	OLEO DE SOJA CX C/20 UNIDADES			
97	UN	100	9288	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÂS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LÍQUIDO DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLÍVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
98	CR	3.050	15231	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SÁDIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, 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 TAMPAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES			
99	UN	20.000	2081	PÃO BRIOCHE-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 LÉITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIFOFO; 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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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 PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FND 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 À SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS A PRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7 (SETE) DIAS.</p>			
100	KG	474	27862	<p>PÃO DE QUEIJO (BOLINHA DE PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL), INGREDIENTES: ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, QUEIJO, SAL, OVOS. TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER ENTREGUE ASSADO.</p>			
101	KG	500	979	<p>PÃO DE QUEIJO 1KG 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 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>			
102	UN	283.500	9486	<p>PÃO FRANCÊS 50G: PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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 VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS 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 RDCN 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 SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
103	KG	1.000	3080	<p>PEPINO - 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.</p>			
104	KG	3.000	20808	<p>PERNIL EM PEDAÇOS - parte traseira sem osso inteiro, carne suína; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486/78)e (IN n. 4/03/00 SDA) e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da agricultura. Deverão estar de acordo com a Nta 05 (Dec. 12486/78) E (Dec. Ma 2244-/91).</p>			
105	KG	10	33769	PESSEGO			
106	KG	300	1023	<p>PIMENTA DE CHEIRO - in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte.</p>			
107	KG	500	9366	<p>PIMENTÃO VERDE PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIÁ, 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 MA-NIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DO-ENÇAS QUE AFETAM SUAS</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADE-RENTES À SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PA-DRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.			
108	KG	190	7524	PRESUNTO FATIADO			
109	KG	100	2088	QUEIJO CURADO- ralado, tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem fechada, intacta, indicando o prazo de validade, de qualidade, sem ranço, de acordo coma resolução 12/78 da CNNPA.			
110	KG	270	4604	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, 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 DE SÓDIO.			
111	CX	500	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.			
112	KG	3.100	2694	QUIABO - 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 GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE. ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS. ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES, PRODUTOS			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				QUÍMICOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. QUALIDADE SANITÁRIA CONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.			
113	UN	1.592	23976	REFRIGERANTE 2LTS. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COM POSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); UVA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TRATARZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMELENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO) E LIMÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO).			
114	KG	3.080	2692	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.			
115	UN	23.500	18897	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE 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 ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.			
116	PCT	1.000	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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			
117	UN	750	27730	SAL REFINADO EXTRA IODADO 1 KG- sal iodado refinado; de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais; apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg emáxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica;livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. O produtodeverá 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-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Cisne, União ou produto similar ou de melhor qualidade.			
118	CT	520	5542	SALGADOS VARIADOS (COXINHA, KIBE, ENROLADINHO, PASTEL, RISOLIS).			
119	KG	1.260	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.			
120	UN	300	126	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten,não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.			
121	UN	300	27732	SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação foraderefrigeração, vitaminado ou com vitaminas elou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar.Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Períodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor qualidade.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

122	UN	150	15137	SUCO EM PÓ 25G			
123	UN	680	36107	SUCO EMBALAGEM CARTONADA 1 LT. - SABORES VARIADOS. PRODUTO DE REFERÊNCIA DELVALLE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
124	PCT	50	27725	TEMPERO SABORES VARIADOS (CALDO EM PÓ), PCT. 60 GR CONTENDO 12 SACHES DE 5 GR. CADA, MARCA MELHOR OU IGUAL A SAZON			
125	KG	4.150	15134	TOMATE - -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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
126	UN	223	15729	TORTA DE FRANGO - FORMA GRANDE (APROXIMADAMENTE 50 CM), MASSA ASSADA (AO PONTO), RECHEIO DE FRANGO DESFIANDO.			
127	KG	10	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			
128	KG	3.000	17978	VAGEM -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, dematerial que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.			
129	UN	150	1587	VINAGRE BRANCO 750 ML-resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605e suas alterações posteriores N TA72 (Decreto 12486, de 20/10/78). (3555-6 - UF231) Embalagem: frasco com 750 ml. Produto de referência: Castelo, Toscano ou produto similar ou de melhor qualidade.			
VALOR TOTAL OFERTADO							

Local e data / Validade da proposta:

Assinatura do responsável pelo licitante

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO IV

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº __/2023

No dia ____ do mês _____ de _____, o FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito no CNPJ 11.078.437/0001-64, com sede a AV. GOIÁS, QUADRA 20, LOTE 01, S/Nº, CEP: 75.890-00 – SÃO SIMÃO-GO, neste ato legalmente representado por SUELY LUIZ DE FREITAS, portador do CPF: 288.705.901-78, RESOLVE registrar preços para aquisição em face da apresentação da proposta da empresa abaixo qualificada:

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

ITEM	RAZÃO SOCIAL	MARCA	UN	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

As especificações técnicas constantes do processo em epígrafe, assim como todas as obrigações e condições descritas na Minuta da Ata de Registro de Preços e na Proposta de Preços integram esta ARP, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios (carnes, frios, panificados e hortifrutis e outros), atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Saúde, conforme solicitação no Termo de Referência, conforme quantidades e especificações constantes da cláusula quarta desta ATA, conforme condições e especificações constantes do edital do Pregão Eletrônico n. 028/2023, 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.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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, à 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. 028/2023

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. 028/2023.

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.

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;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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. 028/2023, 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.

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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.

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.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 n.º 8.666/1993, Decreto Federal n.º 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.

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. 028/2023 e as propostas apresentadas pelas CONTRATADA(S), prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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. 028/2023, 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 2023.

Município

CONTRATADA(S):
