

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO

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

1.1.1. Dos itens e suas quantidades totais estimadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	PÃO CARECA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PÃO DOCE, TIPO HOT DOG, PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, DO TIPO HOT DOG, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	822.500
2	PÃO DE BATATA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	393.250
3	PÃO DE BRIOCHE: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	246.500
4	PÃO DE CENTEIO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	246.500
5	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	246.500
6	PÃO DE COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	107.500
7	PÃO FRANCÊS: PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	715.250
8	PÃO INTEGRAL: PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENCIA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL	UND	246.500

	ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.		
9	PÃO DE GERGELIM: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	246.500
10	PÃO DE MILHO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	107.500
11	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	234.900
12	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLUTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LIMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 26 03/07/2015 E RDC Nº 40 08/02/2002.	KG	31.000
13	PÃO DE FORMA: PACÓTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM INTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	33.750
14	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PACÓTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM INTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLUTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	33.750

1.1.2. Cota Ampla – 80%: Conforme disposto no Artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA ESTIMADA
1	PÃO CARECA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PÃO DOCE, TIPO HOT DOG, PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, DO TIPO HOT DOG, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIÉTILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	658.000	R\$ 1,24
2	PÃO DE BATATA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	314.600	R\$ 1,31
3	PÃO DE BRIOCHE: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	197.200	R\$ 1,68
4	PÃO DE CENTEIO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E	UND	197.200	R\$ 1,68



	NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.				
5	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	197.200	R\$	1,31
6	PÃO DE COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	86.000	R\$	1,31
7	PÃO FRANCÊS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	572.200	R\$	1,05
8	PÃO INTEGRAL: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	197.200	R\$	1,46
9	PÃO DE GERGELIM: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	197.200	R\$	1,68
10	PÃO DE MILHO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	86.000	R\$	1,31
11	ROSÇA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	187.920	R\$	1,08
12	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LÍMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 26 03/07/2015 E RDC Nº 40 08/02/2002.	KG	24.800	R\$	33,57

13	PÃO DE FORMA: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	27.000	R\$	11,50
14	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM ÍNTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO	PCT	27.000	R\$	11,50

1.1.3. Cota Reservada – 20%: Conforme disposto no Artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA ESTIMADA
15	PÃO CARECA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PÃO DOCE, TIPO HOT DOG, PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, DO TIPO HOT DOG, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	164.500	R\$ 1,24
16	PÃO DE BATATA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	78.650	R\$ 1,31
17	PÃO DE BRIOCHE: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	49.300	R\$ 1,68
18	PÃO DE CENTEIO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	49.300	R\$ 1,68
19	PÃO DE CENOURA: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	49.300	R\$ 1,31
20	PÃO DE COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	21.500	R\$ 1,31
21	PÃO FRANCÊS: PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA,	UND	143.050	R\$ 1,05

	SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.				
22	PÃO INTEGRAL: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADAS COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	49.300	R\$	1,46
23	PÃO DE GERGELIM: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	49.300	R\$	1,68
24	PÃO DE MILHO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	21.500	R\$	1,31
25	ROSCA DE CREME COM COCO: INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, COM AÇÚCAR E COCO RALADO EM CIMA, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	UND	46.980	R\$	1,08
26	BISCOITO DE POLVILHO: BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). EMBALAGEM COM 1 KG, INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: POLVILHO, OVO, ÓLEO DE SOJA E SAL (LÍMITE DE 370 MG EM 100 G DO PRODUTO). PRODUTO DEVERÁ LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTER INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 26 03/07/2015 E RDC Nº 40 08/02/2002.	KG	6.200	R\$	33,57
27	PÃO DE FORMA: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM INTEGRAL SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	PCT	6.750	R\$	11,50
28	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PACOTE COM 20 FATIAS PESO DE 450GR, EMBALAGEM INTEGRAL SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO	PCT	6.750	R\$	11,50

1.2. O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será **R\$ 6.563.497,00 (seis milhões, quinhentos e sessenta e três mil, quatrocentos e noventa e sete reais)** conforme estimativa apurada pela Secretaria Municipal de Educação de Catalão.

2. DA JUSTIFICATIVA:

Os itens serão destinados para manutenção da merenda escolar distribuída diariamente em todas as unidades educacionais da Secretaria Municipal de Educação localizadas em todo o perímetro urbano, rural e nos Distritos, obedecendo, sempre, aos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que regulamenta os objetivos do programa,

contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial e com a aprendizagem, com o rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A contratação e o fornecimento serão de forma fracionada e conforme a necessidade da Secretaria, sendo as quantidades indicadas acima apenas estimativas de consumo para os próximos 12 (doze) meses.

Sendo assim, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços, possibilita a Secretaria registrar o preço do item, para que, de acordo com suas necessidades, solicite ao fornecedor cadastrado e vencedor do produto específico, a entrega em quantidades variadas, evitando assim, desperdícios e prejuízos ao erário público por compras em quantidades excessivas e desnecessárias, haja vista se tratar de produtos perecíveis e de fácil contaminação.

Os produtos solicitados neste processo de registro de preços foram previstos o atendimento, em média, de 9.138 (nove mil, cento e trinta e oito) alunos que serão nutridos diariamente nas escolas e creches, durante o período dos dias letivos, além da destinação para eventos diversos que são realizados em todas as unidades durante todo o ano letivo.

UNIDADE ESCOLAR	ENSINO FUNDAMENTAL										EDUCAÇÃO INFANTIL										TOTAL	
	ANOS INICIAIS					T	ANOS FINAIS					T.E.F.	CRECHE				PRÉ-ESCOLA			T.E.I.		
	1º	2º	3º	4º	5º		6º	7º	8º	9º	T		B1	B2	M1	M2	T	JD1	JD2			T
CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	111	130	125	121	111	598	-	-	-	-	0	598	-	-	-	-	0	-	-	0	0	598
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MEIMEI	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	4	21	17	19	61	20	27	47	108	108
CMEI ANA MARIA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	15	17	30	35	97	71	40	111	208	208
CMEI CLEONICE EVANGELISTA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	14	16	33	48	111	69	85	154	265	265
CMEI DONA MARIA ISABEL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	11	31	48	53	143	77	82	159	302	302
CMEI E E.M. ALBA MATHIAS MESQUITA	52	42	32	22	24	172	-	-	-	-	0	172	14	13	33	30	90	43	55	98	188	360
CMEI EVA FRANCISCA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	10	-	20	30	-	-	0	30	30
CMEI FRANCISCO CLEMENTINO	69	73	50	-	-	192	-	-	-	-	0	192	13	15	45	50	123	79	80	159	282	474
CMEI HENRIQUETA PURCINA DE OLIVEIRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	12	28	26	78	31	18	49	127	127
CMEI IRMÃ YOLANDA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	19	35	64	131	78	88	166	297	297
CMEI JOÃO MARGON	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	14	14	33	33	94	61	56	117	211	211
CMEI LÁZARO MARRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	14	15	15	44	22	21	43	87	87
CMEI NATÁLIA SAFATLE	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	16	31	30	89	52	51	103	192	192
CMEI PROFESSOR ANÍBAL ROSA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	13	30	30	85	59	54	113	198	198
CMEI PROFª RUTH SILVA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	14	36	44	107	51	66	117	224	224
E.M. NILDA MARGON VAZ	128	144	131	122	122	647	-	-	-	-	0	647	-	-	-	-	0	-	-	0	0	647
E.M. ANÔNIO PINHEIRO SANTOS	29	25	30	74	80	238	-	-	-	-	0	238	-	-	-	-	0	-	-	0	0	238
E.M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	8	7	6	3	9	33	4	2	3	1	10	43	-	-	-	-	0	-	2	2	2	45
E.M. CRISTINA DE CASSIA RODOLVALHO	25	25	49	23	23	145	-	-	-	-	0	145	-	-	-	-	0	-	-	0	0	145
E.M. DARIO PIRES	13	22	24	29	21	109	-	-	-	-	0	109	-	-	-	-	0	17	28	45	45	154
E.M. DEPUTADO WISON DA PAIXÃO	64	79	65	73	66	347	-	-	-	-	0	347	-	-	-	-	0	-	39	39	39	386
E.M. FREI JOÃO FRANCISCO	53	52	78	77	53	313	-	-	-	-	0	313	-	-	-	-	0	-	-	0	0	313
E. M. GLEICE MARTINS DO NASCIMENTO	90	94	60	66	61	371	-	-	-	-	0	371	-	-	-	-	0	-	-	0	0	371
E.M. INÊS DIAS DA SILVA	48	72	75	62	40	297	-	-	-	-	0	297	-	-	-	-	0	-	-	0	0	297
E.M. JOSÉ SEBBA	50	46	54	77	74	301	-	-	-	-	0	301	-	-	-	-	0	-	-	0	0	301
E.M. MARIA BARBARA SUCENA	5	9	8	4	8	34	10	5	8	5	28	62	-	-	-	-	0	-	7	7	7	69
E.M. NILZA AYRES PIRES	70	75	78	62	61	346	-	-	-	-	0	346	-	-	-	-	0	85	86	171	171	517
E.M. PATOTINHA	75	80	76	59	81	371	-	-	-	-	0	371	-	-	-	-	0	-	-	0	0	371
E.M. PEDRO NETTO PARANHOS	70	76	68	60	57	331	63	47	44	32	186	517	-	-	-	-	0	-	-	0	0	517
E.M. PROFª MARIA CONCEIÇÃO	42	46	39	44	46	217	-	-	-	-	0	217	-	12	-	19	31	34	43	77	108	325
E.M. SANTA INÊS	17	19	8	7	10	61	17	11	12	10	50	111	-	-	-	-	0	-	21	21	21	132
ESCOLA ALLAN KARDEC	24	26	31	27	32	140	31	35	30	20	116	256	-	-	13	17	30	26	26	52	82	338
CRECHE REGANTO INFANTIL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	33	40	73	73	73
ESCOLA CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	40	62	102	58	58	116	218	218
Total geral:	1043	1142	1087	1012	979	5263	125	100	97	68	390	5653	147	237	467	595	1446	966	1073	2039	3485	9138

A quantidade de cada item indicada acima foi baseada nos últimos processos realizados pela Secretaria, acrescentando-se a margem de segurança necessária para os próximos 12 (doze)

meses, considerando a constante oscilação do número de alunos em cada unidade durante o período.

Abaixo segue as unidades educacionais onde, conforme a necessidade diária da Secretaria, será solicitado a contratada a entrega **DIRETAMENTE** nas unidades e conforme os horários indicados nas ordens de fornecimento:

UNIDADE	ENDEREÇO/BAIRRO
1- CMEI CLEONICE E. DO NASCIMENTO	R. 21, Nº 91 - SETOR UNIVERSITÁRIO - CEP: 75706-310
2 - CMEI JOAO MARGON VAZ	R. 02 ESQ. C/ A R. A, Nº 81 - SETOR FLAMBOYANT
3 - CMEI NATALIA SAFATLE SOARES	R. ALBERTO ELIAS, Nº 532 - EVELINA NOUR
4 - CMEI PROF. ANIBAL ROSA DO NASCIMENTO	AV. JOSÉ MARCELINO, Nº 1050 - CASTELO BRANCO CEP: 75701-430
5 - CMEI PROF.ª RUTH SILVA	R. 403, Nº 735 - PONTAL NORTE CEP: 75708-480
6 - CRECHE ANA MARIA GUIMARÃES DE MACEDO MONTENEGRO	R. SALVADOR, Nº 389 - VILA EROINDINA CEP: 75701-970
7 - CRECHE DONA MARIA ISABEL	R. G-3, Nº 210 - SANTA TEREZINHA CEP: 75707-370
8 - CRECHE EVA FRANCISCA DE MESQUITA	R. CAROLINA VAZ, S/Nº - PIRÉS BELO CEP: 75714-300
9 - CRECHE IRMÃ YOLANDA VAZ	R. TEN. CEL. JOÃO CERQUEIRA NETTO, S/Nº - JARDIM PRIMAVERA CEP: 75702-280
10 - CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	R. TEM. CEL. JOÃO CERQUEIRA NETTO S/Nº JARDIM PRIMAVERA CEP: 75022-080
11 - E. M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	FAZ. SÃO DOMINGOS, S/Nº - ZONA RURAL CEP: 75714-000
12 - E. M. ALBA MATHIAS MESQUITA	AV. ESPÍRITO SANTO, Nº 205 - SETOR AFROPORTO CEP: 75705-690
13 - E. M. CRISTINA DE CASSIA RODOVALHO	R. 503, Nº 333 - SANTA CRUZ
14 - E. M. DARIO PIRES	R. MINAS GERAIS, Nº 325 - PIRÉS BELO CEP: 75714-300
15 - E. M. DEP. WILSON DA PAIXÃO	R. FLORIANÓPOLIS, S/Nº - VILA EROINDINA CEP: 75711-380
16 - E. M. FRANCISCO CLEMENTINO SAN TIAGO DANTAS	R. ANTONIO HORACIO PEREIRA, Nº 215 - IPANEMA CEP: 75705-150
17 - E. M. FREI JOAO FRANCISCO	R. A Nº 300 - SANTA HELENA II CEP: 75703-160
18 - E. M. JOSE SEBBA	R. OVIDIO FRANCISCO DE OLIVEIRA, S/Nº - PARQUE DAS MANGUEIRAS CEP: 75712-150
19 - E. M. LAZARO PINTO MARRA	R. 308, Nº 395 - JARDIM CATALAO CEP: 75700-000
20 - E. M. MARIA BARBARA SUCENA	FAZ. MORRO AGUDO/CISTERNA - ZONA RURAL CEP: 75714-000
21 - E. M. NILDA MARGON VAZ	R. 96, S/Nº - CASTELO BRANCO CEP: 75710-170
22 - E. M. NILZA AYRES PIRES	R. RECIFE, Nº 625 - TEOTONIO VILELA CEP: 75602-460
23 - E. M. PATOTINHA	R. GUATEMALA, Nº 180 - BAIRRO DAS AMÉRICAS CEP: 75703-460
24 - E. M. PEDRO NETTO PARANHOS	R. 416, Nº 416 - PONTAL NORTE CEP: 75708-330
25 - E. M. PROF.ª MARIA CONCEIÇÃO MARTINS SILVA	R. JURACI PONTES, S/Nº - DIST. SANTO ANTONIO, DO RIO VERDE CEP: 75714-000
26 - E. M. SANTA INÊS	FAZ. MARTÍRIOS - DIST. SANTO ANTONIO, DO RIO VERDE CEP: 75714-000
27 - ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO PINHEIRO	RUA PARALELA IV, Nº 201 LOT. COPACABANA CEP: 75705-333
28 - ESCOLA MUNICIPAL INÊS DIAS	RUA 308, Nº 301, JD CATALAO

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

3. DA VIGÊNCIA DA ARP:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação de sua íntegra no site oficial do Município de Catalão, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado a vantajosidade para a Secretaria Municipal de Educação.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes das futuras contratações/aquisições irão onerar as dotações futuras da Secretaria Municipal de Educação, conforme Artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462 de 31 de março de 2023.

5. MODO DE ADJUDICAÇÃO E JULGAMENTO:

Os fornecedores serão selecionados por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6. DA VALIDADE DOS PRODUTOS:

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

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

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

7. DA ENTREGA:

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

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

7.1.2. Todos os itens deverão ser fabricados no mesmo dia da data da entrega e distribuído prontos para o consumo em todas as unidades educacionais até as 07h:30min, observado as condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

7.1.3. Toda a despesa com o transporte e entrega dos itens nas unidades será de única e exclusiva responsabilidade da contratada e deverá estar inclusa nos valores finais ofertados.

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

7.3. Os itens, devido à indisponibilidade de depósito próprio, ficarão sob a guarda,

responsabilidade e armazenamento da Contratada, e seu fornecimento deverá ocorrer, dentro da necessidade da Secretaria, mediante emissão de Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, após assinatura do contrato ou documento equivalente, devendo ser entregues, as expensas da empresa contratada, conforme indicado acima.

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

7.5. Havendo rejeição dos produtos ou sendo entregues quantidades inferiores às solicitadas, no todo ou em parte, a contratada deverá substituí-los **IMEDIATAMENTE**, ou no prazo máximo de **60 (sessenta minutos)**, se estes apresentarem defeito de fabricação ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes neste Termo, independentemente da quantidade rejeitada, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas neste Termo e no Instrumento Convocatório, salvo aqueles de entregas diárias e prontos para o consumo, onde a substituição deverá ocorrer em até **30 (trinta minutos)**, sob penas das mesas sanções e penalidades indicadas neste Termo e/ou no Instrumento Convocatório.

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

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

7.8. Os itens serão recebidos:

7.8.1. Será dispensado o recebimento provisório dos produtos, por se tratar de itens alimentícios e prontos para o consumo;

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

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

7.10. Ocorrendo atraso nas entregas ou não regularização das solicitações, conforme indicado acima, os produtos não mais serão aceitos, configurando-se a inexecução parcial ou total do contratado, com a aplicação das conseqüências previstas neste Termo e no Instrumento Convocatório.

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

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

8. DA CONTRATAÇÃO:

8.1. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado, podendo ser por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposição da Secretaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.4. Caso a Empresa quando for solicitada não assine o contrato/ata ou não apresente a

documentação solicitada, esta será penalizada nos termos da lei e responderá administrativa e civilmente.

8.5. A vigência do contrato não será vinculada ao prazo de validade da Ata de Registro de Preço, pois, se trata de instrumentos diversos e independentes entre si.

9. DA NOTA FISCAL E DOS PAGAMENTOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

11.5. Fornecer os produtos dentro dos prazos de validade e de qualidade estabelecidos neste termo, que deverão atender aos padrões e normas brasileiras vigentes, observado a sua marca e obedecido, ainda, as normas técnicas exigíveis, bem como efetuar, às suas expensas, a substituição de qualquer bem que, comprovadamente, apresente imperfeições, falhas, adulteração, desconformidades ou divergência relativa às especificações constantes do instrumento convocatório para que sejam adotadas as medidas necessárias.

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

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

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

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

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

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

11.12. Aceitar, nos termos do Artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/21, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contratado em termo específico, sendo vedadas acréscimos de quantidades registradas na Ata de Registro de Preços já firmada.

12. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO:

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

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

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

13. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS E DA HABILITAÇÃO TÉCNICA:

13.1. Serão desclassificadas as propostas que:

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

13.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:

13.2.1. Alvará de Funcionamento emitido pela autoridade municipal responsável da sede da Licitante, em plena validade;

13.2.2. Alvará Sanitário emitido pela autoridade municipal responsável da sede da Licitante, em plena validade;

13.2.3. Alvará do Corpo de Bombeiros Militar responsável da sede da Licitante, em plena validade;

13.2.4. Certificado de Boas Práticas de Manuseio de Alimentação do responsável legal da Licitante ou de seu técnico responsável ou declaração de futura contratação de técnico e a consequente apresentação do Certificado, caso se consagre vencedora do certame.

13.2.5. Comprovação da capacitação técnico-operacional: Apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado devidamente identificada em nome do licitante, devendo comprovar as seguintes quantidades mínimas para os seguintes itens, quando de sua participação: a) participação no item PÃO CARECA: fornecimento mínimo de 50 % (cinquenta por cento) da cota que for participar; b) participação no item PÃO FRANCÊS: fornecimento de mínimo de 50 % (cinquenta por cento) da cota que for participar.

13.2.6. Comprovação da capacitação técnico-profissional: Apresentação dos Técnicos responsáveis da Licitante (Nutricionista/Engenheiro de Alimentos etc.), juntamente com a certidão de regularidade do profissional junto ao Conselho competente, em plena validade.

13.2.6.1. Os responsáveis técnicos e/ou membros da equipe técnica acima elencados deverão pertencer ao quadro permanente da empresa licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste certame, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de

compromisso de vinculação contratual futura, caso o licitante se sagre vencedor desta licitação.

13.2.6.1.1. A comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, deve ocorrer no ato da assinatura do contrato, confirmando a declaração de contratação futura do responsável técnico detentor do atestado apresentado.

13.2.6.1.1.1. No decorrer da execução do fornecimento, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Secretaria.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1. Comete infração administrativa o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

14.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

14.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

14.2.4. Multa:

14.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

14.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

14.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

14.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

14.2.4.4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 14.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

14.2.4.5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 14.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

14.2.4.6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 14.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante:

14.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

14.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

14.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;

14.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

14.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas



(Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

14.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

14.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

15. DA FRAUDE:

As licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

16. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

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

Catalão, 23 de outubro de 2024.

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

Original assinado!