



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2021

Processo Administrativo nº 00000128/2021

O Município de **SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA** através da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ**, e esta Pregoeira designada pelo Decreto Municipal nº 119/2021 de 21 de maio de 2021, leva ao conhecimento dos interessados que, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO** no modo de disputa **ABERTO**, visando a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei nº.8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br
Unidade Administrativa do Governo Federal (UASG): **980551**

Data da sessão: 14 de junho de 2021.

Horário: 09:00 horas (Horário de Brasília-DF).

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa visando o Registro de preços para futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

3.4. 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.

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 Para os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;



- 4.3.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.4.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.4.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.4.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.4.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;



4.4.8 que os serviços são prestados 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, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca, procedência e os preços unitários e totais em algarismo e por extenso, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. 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.

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

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

5.7. 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.

5.8. 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.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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



- 6.1.1 Valor unitário e total do item;
- 6.1.2 Marca;
- 6.1.3 Fabricante;
- 6.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia;
- 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 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um) centavo a R\$ 0,10 (dez) centavos.

7.9 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.

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

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

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

7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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



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

7.17. 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 vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

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

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

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

7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.



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

7.26.1 no país;

7.26.2 por empresas brasileiras;

7.26.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. 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.

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

7.28.2 A pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (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.

7.29. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

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 n.º 10.024/2019 e no Art. 19 do Decreto 10.024/2019.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. 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. É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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, prazo mínimo de validade, 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.

8.8. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, a Pregoeira exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

8.9. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, pregoeira ou de sua desconexão ou de convocações efetuadas pela Pregoeira.

8.10. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.11. As amostras quando solicitadas deverão ser apresentadas em embalagens de conformidade com a descrição do Termo de referência Anexo I deste edital.

8.11.1. As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do termo de referência anexo I deste edital e documento contendo as características do produto ofertado;

8.12. As amostras apresentadas poderão ser abertas, manuseadas, receber cortes, seções, vincos, cozimento e degustação.

8.12.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.



**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**

8.13.No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Pregoeira, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.14.Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.15.Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.16.Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (dias) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.17. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.18.Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.19.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.20.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.

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

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

8.23. 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.

8.24. 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 aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

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.

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

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

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

9.1.3 Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4 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.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica



financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

9.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada e aquelas não constantes do SICAF, quando for o caso.

9.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Pregoeira lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. 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.

9.4. 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.

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

9.6. 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.

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação, bem como nos casos em que as referidas documentações não estejam inseridos no SICAF:

9.8. Habilitação jurídica:

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



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

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

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

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

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

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

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



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

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

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

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

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

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

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

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

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

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



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

9.10.4.1. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

9.10.4.1.1 Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;

9.10.4.1.2 Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

9.10.4.1.3 Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006:

9.10.4.1.3.1 por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

9.10.4.1.3.2 por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

9.10.4.1.3.3 sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

9.10.4.1.3.4 o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.10.4.2. O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

9.10.4.3. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.

9.11. **Qualificação Técnica**



9.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

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

9.13. 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.

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

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

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

9.16. 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.

9.17. 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.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do



empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

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 fazer menção ao número deste Pregão, evidenciar o nome/razão social da licitante, o CPF/CNPJ, número(s) de telefone(s) e o respectivo endereço com CEP, as características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca, modelo, tipo, fabricante, procedência e demais dados pertinentes, observadas as especificações constantes do Termo de Referência, além de conter, preço unitário por item e global, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real) por extenso, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência.

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

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

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

10.5. 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. A Pregoeira declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta 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 a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

11.2.3 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.

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

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

11.5. Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

11.6. O não conhecimento do recurso não impede o seu acolhimento na qualidade de petição.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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



12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

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 GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Órgão gerenciador será a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

17- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1- Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2- Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.3- O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

17.4 - Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do



licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

17.5- Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

18. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Federal nº 7.892/2013, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

18.1.1. As Contratações por órgãos ou entidades “caronas” não poderão exceder a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, cabendo ao fornecedor adjudicatário da Ata, optar pela aceitação ou não do fornecimento.

18.1.2. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços, conforme Decreto Federal nº 7.892/2013, art. 22, § 4º, não poderá exceder, na totalidade, ao dobro 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 eventualmente aderirem.

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

19.2. descumprir as condições da ata de registro de preços;

19.3. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

19.4. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

19.5. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

19.6. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas na minuta da Ata de Registro de preços será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

19.7. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

19.7.1. por razão de interesse público; ou

19.7.2. a pedido do fornecedor.



20. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

20.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

20.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

20.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

20.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

20.6. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

20.7. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

20.8. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

20.9. O prazo de vigência do registro de Preços será de 12 (doze) meses.

20.9.1. O prazo de vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2021.

20.10. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

20.11. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

20.12. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

20.12. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços,



bem como a comprovação de Licença expedida pela Vigilância Sanitária da sede da Licitante e Alvará de Funcionamento da sede da Licitante.

20.13. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a 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 ou a ata de registro de preços.

21. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

21.1. O Contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este Pregão.

22. DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

22.1. No interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no Artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

22.1.1 - a licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

22.2 - nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

23. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

23.1. O recebimento do produto deverá ser efetuado por servidor designado para esse fim, representando a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ.

23.2. O contrato será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ.

23.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Ordenador de Despesas da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

23.4. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

24.1. Caberá a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ:



- 24.2. permitir acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ para a entrega dos produtos;
- 24.3. impedir que terceiros forneçam o produto objeto deste Pregão;
- 24.4. prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;
- 24.5. devolver os produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;
- 24.6. solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almoxarifado;
- 24.7. solicitar, por intermédio de Autorização de Fornecimento expedida pelo Serviço de Almoxarifado, o fornecimento do produto objeto deste Pregão;
- 24.8. comunicar à licitante vencedora, qualquer irregularidade no fornecimento do produto e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.
- 24.9. E aquelas também previstas no Termo de referência anexo deste edital.

25. Caberá à licitante vencedora:

- 25.1. responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como:
 - a) salários;
 - b) seguros de acidentes;
 - c) taxas, impostos e contribuições;
 - d) indenizações;
 - e) vales-refeição;
 - f) vales-transporte; e
 - g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 25.2. manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- 25.3. manter, ainda, os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;
- 25.4. respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;
- 25.5. responder pelos danos causados diretamente a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a



fiscalização ou o acompanhamento pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;

25.6. responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto;

25.7. efetuar a entrega do produto objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento;

25.8. efetuar a troca dos produtos considerados sem condições de consumo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da comunicação expedida pelo Setor competente;

25.9. comunicar ao Serviço competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

25.10.- a obrigação de manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e no ato da assinatura de contrato ou outro documento equivalente;

26. DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

26.1. À licitante vencedora caberá, ainda:

26.2. assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;

27. assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do produto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;

27.1. assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do produto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e

27.2. assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão.

27.3. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na Condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de



solidariedade, ativa ou passiva, com a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ.

28. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

28.1. Deverá a licitante vencedora observar, também, o seguinte:

28.2. é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ durante a vigência do Contrato;

28.3. é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ;

28.4. é vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento do produto objeto deste Pregão.

29. DO PAGAMENTO

29.1. pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento e do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

29.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

29.2.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

29.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

29.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

29.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

29.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



29.6. Antes de cada pagamento à licitante vencedora, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

29.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

29.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

29.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

29.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à licitante vencedora a ampla defesa.

29.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

29.11.1 Será rescindido o contrato em execução com a licitante vencedora inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

29.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

29.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

29.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:



EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

30. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

30.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

30.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

30.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

30.1.3 apresentar documentação falsa;

30.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

30.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

30.1.6 não manter a proposta;

30.1.7 cometer fraude fiscal;

30.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

30.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

30.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

30.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

30.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

30.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;



30.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

30.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

30.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA, 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

30.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

30.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração, como ato lesivo à administração pública, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

30.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

30.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

30.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

30.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

30.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

30.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

30.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



31. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

31.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

31.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

31.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

31.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

32. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

32.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: smg.pregao@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Praça Licurgo Peixoto, 130, Centro, CEP 68.660-000- São Miguel do Guamá/PA.

32.3. Caberá a Pregoeira, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

32.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

32.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

32.6. A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

32.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

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



33. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

33.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

33.2. 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.

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

33.4. Na hipótese de uma Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte.

33.5. 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.

33.6. No(s) atestado(s) devem estar explícitos: a identificação da pessoa jurídica que está fornecendo o atestado e a especificação dos serviços executados ou em execução. Poderá ser necessário diligenciar a pessoa jurídica indicada no Atestado de Capacidade Técnica, visando obter informações sobre o serviço prestado;

33.7. Os documentos necessários à habilitação quando estiverem desatualizados no Sistema SICAF ou quando não estiverem nele contemplados, deverão ser enviados, em conjunto com a apresentação da proposta;

33.8. Caso o SICAF não contemple todo o objeto deste Pregão, encaminhar o Contrato Social da empresa ou outro documento emitido por órgão público que contemple o objeto, para efeitos de diligência;

33.9. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

33.10. 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.

33.11. 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.

33.12. 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 de expediente na Administração.

33.13. 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.



**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**

33.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital, bem como às discordância entre as especificações do objeto no Comprasnet e neste Edital, prevalecerão às constantes neste edital.

33.15. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e-mail: smg.pregao@gmail.com, no portal dos Jurisdicionados do Tribunal de contas dos Municípios do Estado do Pará/PA e também poderá ser obtido no endereço Praça Licurgo Peixoto, 130, Centro, CEP 68.660-000-São Miguel do Guamá/PA, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 13:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

33.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 33.16.1 ANEXO I - Termo de Referência
- 33.16.2 ANEXO II-ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO
- 33.16.3 ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.
- 33.16.4 ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato (quando for o caso)
- 33.16.5 ANEXO V – Modelo de proposta

SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA, 31 de maio de 2021.

PRISCILA SPINDOLA FRANCHI
Pregoeira



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2021
Processo Administrativo nº 00000128/2021

1. DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente Termo de Referência consiste na futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | QUANT. | UND | V. UNIT. | V. TOTAL |
|------|--|-------|----------------|--------------|----------|----------|
| 1 | AÇUCAR TRITURADO | | 187,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.</i> | | | | | |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ | | 114,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: (cacaú alcalino, maltodextrina, sal e aromatizante). Propriedades nutricionais: 74 kcal, 16g carboidratos, 1g de proteína, 1,2mg fibra alimentar, 0,5 g de gorduras saturadas, e 1 g de gorduras totais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades</i> | | | | | |
| 3 | BANANA.. | | 860,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | |
|---|--|--|----------|---------|--|
| | <i>maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.</i> | | | | |
| 4 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER | | 135,000 | CAIXA | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) CONTÉM GLUTEN e LACTOSE. Propriedades nutricionais: mínimo 3% de proteínas, 7% de carboidrato, 9% sódio, 7% gorduras totais com valor calorico de 123kcal. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES</i> | | | | |
| 5 | BOLACHA TIPO MARIA | | 125,000 | CAIXA | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, óleo vegetal, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten, propriedades nutricionais: valor energetico 121kcal, 22g carboidratos, 1,9g de proteína, 74mg de sódio, 0g de gorduras trans e 1,3g de gorduras saturadas VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-</i> | | | | |
| 6 | CAFÉ EM PÓ. | | 4500,000 | UNIDADE | |
| | <i>Especificação : produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo, 100% café. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.</i> | | | | |
| 7 | MARGARINA COM SAL | | 2300,000 | UNIDADE | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcio</i> | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|----------|---------|--|--|
| | <i>dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas</i> | | | | | |
| 8 | ADOÇANTE DIETETICO | | 280,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100 ml.</i> | | | | | |
| 9 | BETERRABA. | | 590,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</i> | | | | | |
| 10 | BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" | | 700,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 7 unidades, proteínas 1,5g por porção de 30 g ou 7 unidades, carboidratos 25g, fibra alimentar 0,5g, embalagem integra de 600g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos</i> | | | | | |
| | <i>, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.</i> | | | | | |
| 11 | CARNE BOVINA EM CONSERVA | | 2060,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Carne mecanicamente separada de bovinos, agua, sal, cebola, antioxidante eritobarto de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrato de sódio. Não contem gluten embalagem em lata de 320g</i> | | | | | |
| 12 | CARNE PAULISTA QUILO | | 1240,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------|--------|--|--|
| | <i>Especificação : característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve esta intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG.</i> | | | | | |
| 13 | FEIJÃO CARIOCA | | 5000,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, marca fabricante, prazo de validade e peso. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.</i> | | | | | |
| 14 | FEIJÃO PRETO TIPO 1 | | 2060,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : novo, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.</i> | | | | | |
| 15 | LEITE EM PÓ INTEGRAL | | 253,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 7g de proteína e mínimo 235g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES</i> | | | | | |
| 16 | LIMÃO | | 22610,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.</i> | | | | | |
| 17 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | | 5160,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|------------------|-----------------|--|--|
| | <i>Especificação : massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 18 | MACARRÃO MIUDO PARA SOPA | | 2180,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : (angola, argolinha, ave maria, conchinha) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Contendo: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, com propriedades nutricionais: valor energetico 282kcal, 7,8g de proteína, 60g de carboidratos, 0,2g de gorduras saturadas. Prazo de validade no minimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rotulo.</i> | | | | | |
| 19 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | | 3580,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. propriedades nutricionais: 108kcal, 12g de gorduras totais, 07g de omega 3, 6,0g omega 6, 2,8mg de vitamina E. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 20 | PÃO TIPO FRANCÊS. | | 40400,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.</i> | | | | | |
| 21 | PÃO TIPO MASSA FINA | | 20400,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e agua. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho inrregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no mínimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.</i> | | | | | |
| 22 | PASTEL FOLHEADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO | | 300,000 | UNIDADE | | |
| 23 | PEPINO | | 810,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 24 | PIMENTA-DO-REINO | | 240,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, em pó, limpos, dessecado e moídos. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno, resistente, atóxica, de 40g, com dizeres de rotulagem, data de validade.</i> | | | | | |
| 25 | PIMENTÃO. | | 580,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</i> | | | | | |
| 26 | PIMENTINHA DE CHEIRO | | 430,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 Kg, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 27 | REFRIGERANTE- COLA | | 100,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES. contendo 15g de açucars, 12mg de sodio e 15g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |
| 28 | REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : em embalagens pet de 2 litros contendo 13g de açucars, 19mg de sodio e 13g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |
| 29 | REFRIGERANTE: | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : a base de laranja, em embalagens pet de 2 litros contendo 15g de açucars, 26mg de sodio e 15g</i> | | | | | |
| | <i>de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |
| 30 | SALGADO ENRROLADO | | 600,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : foleado de queijo com salsicha assado de forno.</i> | | | | | |
| 31 | SAL, TIPO REFINADO | | 2245,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 32 | SARDINHA EM CONSERVA | | 2100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : embalagem em lata de peso líquido 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Informações nutricionais: proteínas 14g, gorduras totais 6,5g, sódio 330mg, valor energético 114 kcal.</i> | | | | | |
| 33 | SELETA DE LEGUMES | | 15,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : contendo básicamente: Ervilha reidratada, batata, cenoura, água e sal. Sache de peso líquido 280 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES</i> | | | | | |
| 34 | POLPA DE FRUTA. | | 1500,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias</i> | | | | | |
| 35 | PIPOCA | | 25,000 | FARDO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : amanteigada, acondicionada em embalagem plástica com 15g, contendo basicamente: canjica de milho, gordura natural de palma e sal. Informações nutricionais: proteínas 1g, carboidratos 11g, sódio 127mg, valor energético 65kcal. Fardo com 20</i> | | | | | |
| | <i>pacotes.</i> | | | | | |
| 36 | PIPOCA DOCE | | 25,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : embaladas em pacotes de 15g, fardo com 20 unidades</i> | | | | | |
| 37 | PIRULITO | | 50,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Diversos sabores de frutas c/ 50 unidades, peso 400 gramas</i> | | | | | |
| 38 | ALFACE TIPO CRESPA | | 850,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 39 | ALHO. | | 545,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.</i> | | | | | |
| 40 | AMIDO DE MILHO: | | 840,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. informação nutricional: valor calórico 70 kcal, 18g carboidratos, embalagem c/ 500g.</i> | | | | | |
| 41 | AZEITE DE OLIVA. | | 90,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : extra virgem, embalagem de 1L</i> | | | | | |
| 42 | ARROZ BRANCO TIPO I | | 2772,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg</i> | | | | | |
| 43 | AVEIA | | 440,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais: 102kcal, 17g de carboidratos, 4,8g proteínas, 3,0 g fibra alimentar, 1,2g beta glucana, 0mg sódio, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i> | | | | | |
| 44 | BACON. | | 20,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : industrializado, de 1 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 rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.</i> | | | | | |
| 45 | BALA MASTIGÁVEL | | 250,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Recheada sabor morango, peso 700 gramas.</i> | | | | | |
| 46 | BATATA. | | 1130,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo inglesa "batatinha", frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos,</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|---------|---------|--|--|
| | <i>parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</i> | | | | | |
| 47 | BATATA DOCE | | 420,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda</i> | | | | | |
| 48 | BATATA PALHA | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : pacote com 150g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, ingredientes: batata, gordura vegetal, sal redinado, e reaçador de sabor glutamato monossodico, informações nutricionais: valor energetico 150kcal, 10g de carboidratos, 1,5g de proteína, 0,8 gramas de fibra alimentar e 175mg de sodio pacote com 150g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, ingredientes: batata, gordura vegetal, sal redinado, e reaçador de sabor glutamato monossodico, informações nutricionais: valor energetico 150kcal, 10g de carboidratos, 1,5g de proteína, 0,8 gramas de fibra alimentar e 175mg de sódio</i> | | | | | |
| 49 | BOMBOM OURO BRANCO- PACOTE DE 1 KG | | 300,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : pacote com 50 unidades</i> | | | | | |
| 50 | BROCOLIS | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : De primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.</i> | | | | | |
| 51 | CALDO DE CARNE EM CUBO | | 118,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,8g de carboidratos, açucares 0,4 g, gorduras saturadas 0,8 g, sodio 1044mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido agua, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.</i> | | | | | |
| 52 | CALDO DE GALINHA EM CUBO | | 118,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | |
|----|--|--|-----------------|----------------|--|
| | <i>Especificação : Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,7g de carboidratos, açúcares 0,4 g, gorduras saturadas 0,7 g, sódio 1048mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido água, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.</i> | | | | |
| 53 | CANELA EM PÓ | | 100,000 | UNIDADE | |
| | <i>Especificação : pote de 40g</i> | | | | |
| 54 | CARNE BISTECA | | 2,000 | CAIXA | |
| | <i>Especificação : carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações : peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou</i> | | | | |
| | <i>federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.</i> | | | | |
| 55 | CARNE BOVINA EM ISCAS (ACÉM) | | 200,000 | QUILO | |
| | <i>Especificação : porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.</i> | | | | |
| 56 | CARNE BOVINA COM OSSO | | 1290,000 | QUILO | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|----------|-------|--|--|
| | <p><i>Especificação : Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</i></p> | | | | | |
| 57 | CARNE BOVINA MOIDA. | | 1140,000 | QUILO | | |
| | <p><i>Especificação : Carne bovina moída magra de 1ª congelada. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</i></p> | | | | | |
| 58 | CARNE BOVINA CHÃ QUILO | | 200,000 | QUILO | | |
| | <p><i>Especificação : características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</i></p> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|-------|--|--|
| 59 | CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) | | 230,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.u. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG</i> | | | | | |
| 60 | CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSO) | | 1280,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg</i> | | | | | |
| 61 | CARNE-SUÍNA | | 630,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|-------|--|--|
| | <i>Especificação : em cubos, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses; os cubos deverão ter aproximadamente 3X3X3 CM. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contarrinante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 03 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente: Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto</i> | | | | | |
| | <i>, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento</i> | | | | | |
| 62 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : fresca resfriada, de primeira qualidade, cortada em bifes, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com certificado da vigilância sanitária, embalada em embalagem própria de 1 kg, sem sujidades e ação de micróbio, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade</i> | | | | | |
| 63 | CEBOLA- | | 1150,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.</i> | | | | | |
| 64 | CENOURA | | 1050,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.</i> | | | | | |
| 65 | CEREAL MATINAL | | 100,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|---------------|--|--|
| | <i>Especificação : Tipo granola, de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg, declarar fabricante, endereço, lote, data de validade mínima de seis meses a</i> | | | | | |
| | <i>contar da data de entrega, registro no órgão competente</i> | | | | | |
| 66 | COLORIFICO EM PÓ | | 900,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : o colorífico dever ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no maximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem com 100g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega</i> | | | | | |
| 67 | CREME DE LEITE | | 165,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : pasteurizado (nata). 17g de gordura, leite em po desnatado, propriedades nutricionais: 26 kcal, 0,6g de carboidratos, 2,6g gorduras totais, 1,6g de gorduras saturadas, 12mg de sodio. Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES</i> | | | | | |
| 68 | CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA | | 835,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|---------------|--|--|
| | <i>Especificação : preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE</i> | | | | | |
| 69 | CHEIRO VERDE EM MAÇO | | 870,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g, com características organolépticas mantidas</i> | | | | | |
| 70 | CHICORIA | | 600,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.</i> | | | | | |
| 71 | CHICLETE SABOR MORANGO | | 235,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : Peso 400 gramas, com 100 unidades</i> | | | | | |
| 72 | CHICLETE SABOR TUTTI FRUTTI | | 50,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : Peso 400 gramas, com 100 unidades</i> | | | | | |
| 73 | CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE, | | 50,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem gluten. 1 KG</i> | | | | | |
| 74 | COCO RALADO | | 50,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : 90 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente</i> | | | | | |
| 75 | COMINHO . | | 60,000 | FARDO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : puro, constituído por frutos maduros de especies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMÁTICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, d</i> | | | | | |
| | <i>e 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente e propriedades nutricionais: 1g de carboidratos e 3kcal . FARDO COM 10 UNIDADES</i> | | | | | |
| 76 | COUVE.. | | 900,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 77 | COUVE-FLOR | | 250,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação o e maturação.</i> | | | | | |
| 78 | CHUCHU KG | | 750,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</i> | | | | | |
| 79 | DOCE DE LEITE | | 100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pote de vidro c/ 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da gricultura e/ou Ministério da Saúde.</i> | | | | | |
| 80 | ERVILHA | | 540,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Reidratada, em conserva. Acondicionada em lata, íntegra, resistente, vedada e limpa, contendo 170g de peso drenado. Informações nutricionais:</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------|----------------|--|--|
| | <i>proteínas 7,8g, sódio: 407mg, carboidratos 19g, valor energético 114kcal.</i> | | | | | |
| 81 | EXTRATO DE TOMATE. | | 540,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g</i> | | | | | |
| 82 | FARINHA DE MANDIOCA, | | 1310,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 83 | FARINHA DE TAPIOCA | | 620,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.</i> | | | | | |
| 84 | FARINHA LACTEA | | 180,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A</i> | | | | | |
| | <i>embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200g</i> | | | | | |
| 85 | FIGADO | | 340,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|-------|--|--|
| | <i>Especificação : víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</i> | | | | | |
| 86 | FILE DE TILAPIA | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifés de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento. do consumo. Embalagem de 500g.</i> | | | | | |
| 87 | FRANGO CONGELADO. | | 290,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marca</i> | | | | | |
| | <i>s e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg</i> | | | | | |
| 88 | FRANGO COXA E SOBRE COXA | | 1500,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : características técnicas: congelado com pesagem media de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal,</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</i> | | | | | |
| 89 | FLOCOS DE MILHO | | 500,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade</i> | | | | | |
| 90 | GOIABADA. | | 100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : consistência firme ou de corte, contendo basicamente: polpa de goiaba, acidulante ácido cítrico e conservador benzoato de sódio. Embalagem contendo 600g. Informações nutricionais: carboidratos 32g, valor energético 131kcal. no mínimo 600g.</i> | | | | | |
| 91 | GELATINA. | | 50,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : sabores variados, unidade c/30g</i> | | | | | |
| 92 | GOMA TUBO FRUTAS - 12X30 UNID X 32 G | | 180,000 | UNIDADE | | |
| 93 | GOMA (JUJUBA) MASTIGAVEIS SURTIDAS | | 180,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Peso 200g</i> | | | | | |
| 94 | KETCHUP TRADICIONAL | | 80,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : sabor tradicional, contendo basicamente tomate, açúcar, amido modificado, cebola, vinagre, sal. Acondicionado em embalagem tetrapak com 300G. Informações nutricionais: carboidratos 3,1g, sódio 131 mg, valor energético 14kcal.</i> | | | | | |
| 95 | LARANJA.. | | 140,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo doce, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 96 | LEITE CONSENSADO | | 340,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : semidesnatado, contendo basicamente: leite demidesnatado, leite em pó desnatado, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem de 395ml.</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|---------|--|--|
| | <i>Informações nutricionais: proteínas 1,6g, carboidratos 11g, sódio 27mg, valor energético 61kcal.</i> | | | | | |
| 97 | LEITE DE COCO (CAIXA) | | 12,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministerio da saude, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.</i> | | | | | |
| 98 | LEITE SEMIDESNATADO LIQUIDO | | 360,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro. Contendo basicamente leite semidesnatado, enzima lactose e estabilizante trifosfato de sódio, citrato de sódio. Contendo: sodio 60mg, proteínas 3,1g, carboidratos 4,6g, gorduras totais 1,2g e valor energetico 42kcal.</i> | | | | | |
| 99 | LEITE FERMENTADO | | 190,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12</i> | | | | | |
| 100 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA KG | | 210,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.</i> | | | | | |
| 101 | MAIONESE. | | 148,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente: Óleo vegetal, ovo pasteurizado, cloreto de potássio, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, acidulante ácido fosfórico. Embalagem com 500 gramas, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Informações nutricionais: carboidratos 0,8g, sódio 89mg, valor energético 37kcal.</i> | | | | | |
| 102 | MAMÃO | | 530,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo Havaí, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|---------|--|--|
| | <i>entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 103 | MELANCIA. | | 530,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.</i> | | | | | |
| 104 | MELÃO | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 105 | MAÇA | | 820,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.</i> | | | | | |
| 106 | MILHO BRANCO: | | 280,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : contendo em suas propriedades nutricionais: 179kcal, 39g de carboidratos, 3,6g proteínas, 1,0g de gorduras totais, 2,7g de fibra alimentar. Pacote de 500</i> | | | | | |
| 107 | MILHO VERDE. | | 455,000 | LATA | | |
| | <i>Especificação : em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados no recipiente utilizado a fim de evitar sua alteração, acondicionado em lata com 170g de peso drenado. Informações nutricionais: proteínas 8,6g, carboidratos 37g, sódio 447mg, valor energético 179kcal.</i> | | | | | |
| 108 | MORTADELA. | | 130,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Frango ou bovina: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, embalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG</i> | | | | | |
| 109 | CEREAL INFANTIL. | | 370,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, vitamina E, farinha de milho enriquecida</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|----------|---------|--|--|
| | <i>com ferro e ácido fólico, calcio, vitamina C, vitamina D, bifidobacterium lactis. Informações nutricionais: sodio 37mg, proteínas 1,8g, carboidratos 18g, valor energetico 83kcal, vitamina D 3,8µg, vitamina C 26mg, vitamina B6 0,06mg em Embalagem de 400g, sem amassados e oxidação.</i> | | | | | |
| 110 | ORÉGANO | | 30,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.</i> | | | | | |
| 111 | PÃO TIPO DE FORMA | | 1590,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado</i> | | | | | |
| 112 | POLVILHO | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.</i> | | | | | |
| 113 | POLVILHO AZEDO | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.</i> | | | | | |
| 114 | PRESUNTO. | | 105,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos , peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compativel com o produto, com registro no ministerio da saÚde. A rotulagem deve conter no minimo as segintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inpensao estadula ou federal, procedencia, nome e/ou marca informações nutricionais. validade maxima de 30 dias.</i> | | | | | |
| 115 | QUEIJO MUSSARELA. | | 105,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto devera apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a parti da data de entrega.</i> | | | | | |
| 116 | REPOLHO. | | 780,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outro</i> | | | | | |
| | <i>s defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 117 | SALSICHA DE FRANGO. | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</i> | | | | | |
| 118 | TEMPERO COMPLETO | | 50,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.</i> | | | | | |
| 119 | TOMATE. | | 750,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.</i> | | | | | |
| 120 | TRIGO COM FERMENTO- QUILO | | 195,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|----------|--|--|
| | <i>Especificação : Com fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,0g, carboidratos 35g, sódio 151mg, valor energético 165kcal.</i> | | | | | |
| 121 | TRIGO SEM FERMENTO | | 480,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Sem fermento, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,3g, carboidratos 36g, valor energético 172kcal.</i> | | | | | |
| 122 | VINAGRE. | | 65,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : de álcool, contendo basicamente: fermento acético de álcool e água. Em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES</i> | | | | | |
| 123 | FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES-1 | | 250,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : ou similar, formula infantil para lactantes Contendo basicamente soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, oleo de canola com baixo teor erúcido, oleo de mortierella alpina, oleo de girassol, acetato de retinila. Informações nutricionais contendo: sodio 130mg, proteínas 9,3g, carboidratos 55g, gorduras totais 28g e valor energetico 505kcal, vitamina D 10µg, vitamina C 85mg, vitamina B12 0,90mg, vitamina B6 0,33mg em Embalagem de 400g</i> | | | | | |
| 124 | FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES 2. | | 250,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : ou similar, formula infantil para lactantes PRO 400 G</i> | | | | | |
| 125 | OVO DE GALINHA. | | 250,000 | CARTEL A | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em duzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto devera apresentar validade d</i> | | | | | |
| | <i>e no mínimo 20 dias no momento da entrega.</i> | | | | | |
| 126 | CREMOGEMA | | 300,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : em pó, em boa qualidade em embalagem de 500g, com validade descrita em sua embalagem</i> | | | | | |
| 127 | JAMBU | | 570,000 | MAÇOS | | |
| 128 | CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (TIPO AGULHA) | | 50,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Carne bovina de primeira, sem gordura e similares, aspecto próprio, firme, não pegajosa, cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, odor característico, sabor próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substâncias contaminantes que possa altera-la</i> | | | | | |
| 129 | ABÓBORA | | 490,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.</i> | | | | | |
| 130 | BISCOITO AGUA E SAL 400G | | 110,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase). Embalagem de 400G.</i> | | | | | |
| 131 | BOLACHA MAISENA | | 130,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|-----------------|-----------------|--|--|
| | <i>Especificação : Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, óleo vegetal, amido de milho, emulsificante de soja e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Informações nutricionais contendo</i> | | | | | |
| | <i>: sodio 74mg, proteínas 1,9g, carboidratos 22g, gorduras totais 2,8g e valor energetico 121kcal em Embalagem de 400g</i> | | | | | |
| 132 | CAFE EM PO 500G | | 2530,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo, 100% café. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas</i> | | | | | |
| 133 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU | | 540,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor propio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico contendo 500 ml cada prazo de validade minimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 134 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA | | 540,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor propio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico contendo 500 ml cada prazo de validade minimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 135 | SUCO REFRESCO EM PÓ | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso liquido. Validade de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 136 | ABACAXI KG | | 240,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|--------|--|--|
| | <i>Especificação : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</i> | | | | | |
| 137 | BUCHO BOVINO INTEIRO | | 240,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.</i> | | | | | |
| 138 | CARNE-IN-NATURA-ALCATRA | | 840,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaço ou moída.</i> | | | | | |
| 139 | CEBOLINHA | | 240,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.</i> | | | | | |
| 140 | CARIRU | | 520,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : em folhas integras, lisas e viçosas, coloração e tamanhos uniformes.</i> | | | | | |
| 141 | COSTELA BOVINA | | 720,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição d</i> | | | | | |
| | <i>o produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.</i> | | | | | |
| 142 | FARINHA DE MILHO | | 400,000 | PACOTE | | |
| 143 | FEIJÃO DA COLONIA | | 360,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : contendo propriedades nutricionais: 100kcal, 16g de carboidratos, 7g proteínas, 8g de fibra alimentar, 31mg de calcio, 2mg de ferro e 0g ou mg de quaisquer gordura. Embalagem com 01 KG.</i> | | | | | |
| 144 | FEIJÃO-RAJADO | | 360,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG,</i> | | | | | |
| 145 | CONDIMENTO LOURO | | 240,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, embalagem de 10g.</i> | | | | | |
| 146 | MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO.. | | 480,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Formato parafuso, sêmola cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. propriedades nutricionais: valor energético 282kcal, 60 g de carboidratos, 7,8g de proteínas e 0,2g de gorduras saturadas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</i> | | | | | |
| 147 | MACAXEIRA | | 240,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transport</i> | | | | | |
| | <i>e e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</i> | | | | | |
| 148 | MAXIXE | | 280,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Limpo, fresco, de boa qualidade apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas acondicionada em embalagem adequada.</i> | | | | | |
| 149 | MOCOTÓ SERRADO CONGELADO. | | 90,000 | QUILO | | |
| 150 | MOLHO DE SOJA | | 48,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Tipo shoyu, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação e validade, informações nutricionais contendo: Carboidratos 1,8g, sódio 855mg, valor calórico 9kcal . prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 151 | MOLHO DE TOMATE | | 240,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|-----------------|--|--|
| | <i>Especificação : Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjeriço, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.</i> | | | | | |
| 152 | OVO-BRANCO | | 120,000 | CARTEL A | | |
| | <i>Especificação : amanho extra, peso 62 g, origem galinha, características adicionais branco. Cartela com 30 unidades</i> | | | | | |
| 153 | PEIXE DOURADA | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.</i> | | | | | |
| 154 | PEIXE GÓ | | 600,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif. prazo de validade de no mínimo 04 meses. sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração</i> | | | | | |
| 155 | PEIXE PESCADA BRANCA | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif prazo de validade de no mínimo 04 meses. sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração</i> | | | | | |
| 156 | PROTEÍNA-TEXTURIZADA-DE-SOJA | | 180,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|----------------|-----------------|--|--|
| | <i>Especificação : Para carne vermelha composição básica: Proteína texturizada de soja e corante caramelo, aspectos físicos desidratada, sem glúten, sem colesterol. Embalagem primaria 400g</i> | | | | | |
| | <i>, saco plástico atóxico. Validade mínima de 180 dias.</i> | | | | | |
| 157 | QUIABO | | 270,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.</i> | | | | | |
| 158 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI | | 480,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : 500 ML: Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico.</i> | | | | | |

1.2.O prazo de vigência do Registro de Preços será de 12 meses.

1.3.O prazo de vigência da contratação será até o dia 31 de dezembro de 2021.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1 – A presente solicitação se faz necessária para atender as demandas da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá/PA, o fornecimento de Gêneros Alimentícios é de suma importância para o atender os servidores, visto que dessa forma, solicito a contratação de empresa para atender as demandas da prefeitura e dar andamento as atividades de rotina.

2.1.1. Em decorrência de termos que prestar atendimento diário a servidores e população, necessitamos que o fornecimento seja contínuo, sem falhas, pois as falhas acarretam graves transtornos a administração e conseqüentemente aos munícipes que necessitam dos produtos de Gêneros Alimentícios no Município de São Miguel do Guamá/PA.

2.2 - Desta feita, faz-se necessário a realização de procedimento Administrativo de licitação, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso, através de um procedimento formal de disputa e registro de preços. Por fim, na forma proposta de aquisição mais vantajosa para a Administração Pública de SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA, bem como garantir a prestação de serviços públicos nas diversas áreas de atuação do município.



3- DA OPÇÃO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

3.1- A opção por Sistema de Registro de Preços - SRP, tem como fator principal, a vantagem que trás a Administração Pública, no sentido de promover a diminuição do número de processos para aquisição de bens e/ou serviços, evitando também que se faça aquisição de um mesmo produto/serviço com mais de um preço, e ainda pelas seguintes vantagens sobre a licitação convencional:

- I- Inexistência da obrigatoriedade de dotação orçamentária, que apenas será efetuada no momento da expedição da nota de empenho (ou similar) ou quando da celebração do contrato;
- II- Compras ou serviços imprevisíveis ou de difícil previsibilidade;
- III- Redução do volume de estoque e/ou perda de bens;
- IV- Redução significativa do volume de licitações, afinal, através de uma única licitação, a Administração poderá efetuar a contratação do objeto pelo prazo de validade da ata (até doze meses);
- V- Afasta significativamente problemas decorrentes da falta de planejamento;
- VI- Evita o fracionamento ilegal de despesa;
- VII- **Vantagem para os fornecedores:** os licitantes que participem de uma única licitação, poderão fornecer por até 12 meses para o órgão promotor do certame (órgão gerenciador), para os órgãos participantes e, ainda, contam com a possibilidade de fornecimento a diversos órgãos e entidades que não participaram do certame, pela figura dos órgãos não participantes (caronas);
- VIII- Possibilidade de atendimento, em um mesmo certame licitatório, de outros órgãos e entidades.

4. DO LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

4.1. – Os produtos deverão ser entregues (na sede do município de SÃO MIGUEL DO GUAMÁ-PA), e deverão ser entregues conforme solicitação da Secretaria Municipal requisitante, mediante ordem de fornecimento emitida pelo setor de Compras da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais;

4.2. – A Prefeitura, Secretarias e Fundos reserva-se o direito de não aceitar os produtos que estiverem em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório e seus anexos, podendo aplicar as penalidades permitidas na Lei nº. 8.666/93;

4.3. A entrega dos produtos deverá ocorrer em quantas parcelas forem necessárias para atender as requisições, conforme programação da Prefeitura, secretarias e



Fundos Requisitante, sendo que o prazo de entrega será de até 03 (três) dia úteis, a contar do recebimento da ordem de fornecimento, expedida pela Divisão de Compras da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá/PA.

4.4. Constatadas irregularidades na entrega do objeto licitado, a secretaria requisitante poderá:

4.5. Se disser respeito à especificação, a Administração Municipal poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.6. Na hipótese de substituição, a licitante fornecedora do produto, deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4.7. O recebimento do produto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral das quantidades e das especificações contratadas.

5. DAS OBRIGAÇÕES:

I – Da Contratada:

- a) Fornecer os produtos, no local informado pela requisitante, com o acompanhamento do Departamento de ALMOXARIFADO, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de fornecimento, e em conformidade com as especificações contidas no termo de referência;
- b) Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem ao contrato;
- c) Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto desde contratos, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, trânsito, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;
- d) Assumir, como exclusivamente suas, as responsabilidades pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros;
- e) Apresentar, quando solicitado pelo Contratante, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- f) Responder perante ao Contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à execução do ajustado;
- g) Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na



elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o Contratante;

h) Instruir o processo de fornecimento do objeto licitado com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega (requisição).

II – Da Contratante:

- a) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- b) Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do fornecimento dos produtos;
- c) Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste contrato;
- d) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do objeto;
- e) Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- f) Acompanhar a entrega do objeto licitado efetuada pela Contratada, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. - A aquisição será custeada com recursos das Dotações Orçamentárias da Prefeituras, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá. De acordo com o § 2º do artigo 7º do decreto federal 7.892 de 23 de janeiro de 2013, na licitação para Registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

6.2. As despesas com a consecução do objeto deste edital serão pagas, mediante emissão de nota de empenho ordinário, com recursos financeiros oriundos do Erário Municipal e Federal e alocado em dotação orçamentária, que somente será informada quando da eventual formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

7. MEDIDAS CAUTELADORAS:

7.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, 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.

8. CONTROLE DE EXECUÇÃO CONTRATUAL:

8.1. - Em conformidade com os Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993. 10.1, a fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração –



Prefeitura, secretaria e fundis Municipais, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

8.2 - O representante da Administração deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

8.2. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

8.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

8.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

8.4. Comportar-se de modo inidôneo;

8.5. Cometer fraude fiscal;

8.6. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

8.7. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

8.7.1. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

8.7.2. Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

8.7.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

8.7.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

8.7.5. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

8.7.5.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa previstas neste Termo de Referência.

8.7.6. 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;



**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**

8.8. As sanções previstas neste termo de referência poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

8.9. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

8.9.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

8.9.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

8.9.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

8.11. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

8.11.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.12. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

8.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.14. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

8.15. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.



8.16. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

9. DO PAGAMENTO

9.1. pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento e do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.2.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3.A. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

9.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.6. Antes de cada pagamento à licitante vencedora, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

9.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.



9.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à licitante vencedora a ampla defesa.

9.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.11.A. Será rescindido o contrato em execução com a licitante vencedora inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

9.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%



10. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

10.1. O Contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este Pregão.

11. DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

11.1. No interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no Artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

11.1.1 - a licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

11.2 - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

São Miguel do Guamá – PA, 31 de maio de 2021.

EDUARDO SAMPAIO GOMES LEITE
Prefeito Municipal



ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2021

Processo Administrativo nº 00000128/2021

DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | QUANT. | UND | V. UNIT. | V. TOTAL |
|------|--|-------|---------|-------|----------|----------|
| 1 | AÇUCAR TRITURADO | | 187,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.</i> | | | | | |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ | | 114,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: (cacau alcalino, maltodextrina, sal e aromatizante). Propriedades nutricionais: 74 kcal, 16g carboidratos, 1g de proteína, 1,2mg fibra alimentar, 0,5 g de gorduras saturadas, e 1 g de gorduras totais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades</i> | | | | | |
| 3 | BANANA.. | | 860,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.</i> | | | | | |
| 4 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER | | 135,000 | CAIXA | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) CONTÉM GLUTEN e LACTOSE. Propriedades nutricionais: mínimo 3% de proteínas, 7% de carboidrato, 9% sódio, 7% gorduras totais com valor calorico de 123kcal. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES</i> | | | | | |
| 5 | BOLACHA TIPO MARIA | | 125,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, óleo vegetal, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten, propriedades nutricionais: valor energetico 121kcal, 22g carboidratos, 1,9g de proteina, 74mg de sódio, 0g de gorduras trans e 1,3g de gorduras saturadas VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-</i> | | | | | |
| 6 | CAFÉ EM PÓ. | | 4500,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo, 100% café. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.</i> | | | | | |
| 7 | MARGARINA COM SAL | | 2300,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcio dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas</i> | | | | | |
| 8 | ADOÇANTE DIETETICO | | 280,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|----------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100 ml.</i> | | | | | |
| 9 | BETERRABA. | | 590,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</i> | | | | | |
| 10 | BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" | | 700,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 7 unidades, proteínas 1,5g por porção de 30 g ou 7 unidades, carboidratos 25g, fibra alimentar 0,5g, embalagem integra de 600g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos</i> | | | | | |
| | <i>, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.</i> | | | | | |
| 11 | CARNE BOVINA EM CONSERVA | | 2060,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Carne mecanicamente separada de bovinos, agua, sal, cebola, antioxidante eritobarto de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrito de sódio. Não contem gluten embalagem em lata de 320g</i> | | | | | |
| 12 | CARNE PAULISTA QUILO | | 1240,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve esta intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG.</i> | | | | | |
| 13 | FEIJÃO CARIOCA | | 5000,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | |
|----|--|--|-----------|--------|--|
| | <i>Especificação : carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, marca fabricante, prazo de validade e peso. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.</i> | | | | |
| 14 | FELJÃO PRETO TIPO 1 | | 2060,000 | QUILO | |
| | <i>Especificação : novo, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.</i> | | | | |
| 15 | LEITE EM PÓ INTEGRAL | | 253,000 | FARDO | |
| | <i>Especificação : pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 7g de proteína e mínimo 235g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES</i> | | | | |
| 16 | LIMÃO | | 22610,000 | QUILO | |
| | <i>Especificação : 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.</i> | | | | |
| 17 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | | 5160,000 | PACOTE | |
| | <i>Especificação : massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | |
| 18 | MACARRÃO MIUDO PARA SOPA | | 2180,000 | PACOTE | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------|-------------|--|--|
| | <i>Especificação : (angola, argolinha, ave maria, conchinha) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Contendo: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, com propriedades nutricionais: valor energetico 282kcal, 7,8g de proteína, 60g de carboidratos, 0,2g de gorduras saturadas. Prazo de validade no minimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rotulo.</i> | | | | | |
| 19 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | | 3580,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. propriedades nutricionais: 108kcal, 12g de gorduras totais, 07g de omega 3, 6,0g omega 6, 2,8mg de vitamina E. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 20 | PÃO TIPO FRANCÊS. | | 40400,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.</i> | | | | | |
| 21 | PÃO TIPO MASSA FINA | | 20400,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e agua. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no minimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.</i> | | | | | |
| 22 | PASTEL FOLHEADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO | | 300,000 | UNIDADE | | |
| 23 | PEPINO | | 810,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|---------|--------|--|--|
| | <i>Especificação : tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 24 | PIMENTA-DO-REINO | | 240,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, em pó, limpos, dessecado e moídos. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno, resistente, atóxica, de 40g, com dizeres de rotulagem, data de validade.</i> | | | | | |
| 25 | PIMENTÃO. | | 580,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</i> | | | | | |
| 26 | PIMENTINHA DE CHEIRO | | 430,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 Kg, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 27 | REFRIGERANTE- COLA | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES. contendo 15g de açucares, 12mg de sodio e 15g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |
| 28 | REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : em embalagens pet de 2 litros contendo 13g de açucares, 19mg de sodio e 13g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|---------|--|--|
| 29 | REFRIGERANTE: | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : a base de laranja, em embalagens pet de 2 litros contendo 15g de açúcares, 26mg de sódio e 15g</i> | | | | | |
| | <i>de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES</i> | | | | | |
| 30 | SALGADO ENRROLADO | | 600,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : foleado de queijo com salsicha assado de forno.</i> | | | | | |
| 31 | SAL, TIPO REFINADO | | 2245,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 32 | SARDINHA EM CONSERVA | | 2100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : embalagem em lata de peso líquido 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Informações nutricionais: proteínas 14g, gorduras totais 6,5g, sódio 330mg, valor energético 114 kcal.</i> | | | | | |
| 33 | SELETA DE LEGUMES | | 15,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : contendo basicamente: Ervilha reidratada, batata, cenoura, água e sal. Sache de peso líquido 280 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES</i> | | | | | |
| 34 | POLPA DE FRUTA. | | 1500,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias</i> | | | | | |
| 35 | PIPOCA | | 25,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : amanteigada, acondicionada em embalagem plástica com 15g, contendo basicamente: canjica de milho, gordura natural de palma e sal. Informações nutricionais: proteínas 1g, carboidratos 11g, sódio 127mg, valor energético 65kcal. Fardo com 20</i> | | | | | |
| | <i>pacotes.</i> | | | | | |
| 36 | PIPOCA DOCE | | 25,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : embaladas em pacotes de 15g, fardo com 20 unidades</i> | | | | | |
| 37 | PIRULITO | | 50,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Diversos sabores de frutas c/ 50 unidades, peso 400 gramas</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------------|----------------|--|--|
| 38 | ALFACE TIPO CRESPA | | 850,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 39 | ALHO. | | 545,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.</i> | | | | | |
| 40 | AMIDO DE MILHO: | | 840,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. informação nutricional: valor calórico 70 kcal, 18g carboidratos, embalagem c/ 500g.</i> | | | | | |
| 41 | AZEITE DE OLIVA. | | 90,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : extra virgem, embalagem de 1L</i> | | | | | |
| 42 | ARROZ BRANCO TIPO I | | 2772,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg</i> | | | | | |
| 43 | AVEIA | | 440,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------|---------------|--|--|
| | <i>Especificação : em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais: 102kcal, 17g de carboidratos, 4,8g proteínas, 3,0 g fibra alimentar, 1,2g beta glucana, 0mg sódio, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i> | | | | | |
| 44 | BACON. | | 20,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : industrializado, de 1 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 rotulo com as devidas</i> | | | | | |
| | <i>s especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.</i> | | | | | |
| 45 | BALA MASTIGÁVEL | | 250,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Recheada sabor morango, peso 700 gramas.</i> | | | | | |
| 46 | BATATA. | | 1130,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo inglesa "batatinha", frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</i> | | | | | |
| 47 | BATATA DOCE | | 420,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda</i> | | | | | |
| 48 | BATATA PALHA | | 100,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : pacote com 150g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, ingredientes: batata, gordura vegetal, sal redinado, e reaçador de sabor glutamato monossodico, informações nutricionais: valor energetico 150kcal, 10g de carboidratos, 1,5g de proteina, 0,8 gramas de fibra alimentar e 175mg de sodio pacote com 150g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, ingredientes: batata, gordura vegetal, sal redinado, e reaçador de sabor glutamato monossodico, informações nutricionais: valor energetico 150kcal, 10g de carboidratos, 1,5g de proteina, 0,8 gramas de fibra alimentar e 175mg de sódio</i> | | | | | |
| 49 | BOMBOM OURO BRANCO- PACOTE DE 1 KG | | 300,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : pacote com 50 unidades</i> | | | | | |
| 50 | BROCOLIS | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : De primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.</i> | | | | | |
| 51 | CALDO DE CARNE EM CUBO | | 118,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,8g de carboidratos, açucares 0,4 g, gorduras saturadas 0,8 g, sodio 1044mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido agua, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.</i> | | | | | |
| 52 | CALDO DE GALINHA EM CUBO | | 118,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,7g de carboidratos, açucares 0,4 g, gorduras saturadas 0,7 g, sodio 1048mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido agua, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.</i> | | | | | |
| 53 | CANELA EM PÓ | | 100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pote de 40g</i> | | | | | |
| 54 | CARNE BISTECA | | 2,000 | CAIXA | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------|--------------|--|--|
| | <i>Especificação : carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações : peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou</i> | | | | | |
| | <i>federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.</i> | | | | | |
| 55 | CARNE BOVINA EM ISCAS (ACÉM) | | 200,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.</i> | | | | | |
| 56 | CARNE BOVINA COM OSSO | | 1290,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|-------|--|--|
| 57 | CARNE BOVINA MOIDA. | | 1140,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Carne bovina moída magra de 1ª congelada. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</i> | | | | | |
| 58 | CARNE BOVINA CHÃ QUILO | | 200,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</i> | | | | | |
| 59 | CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) | | 230,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.u. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexi I, Grupo 5. Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----------|---|--|-----------------|--------------|--|--|
| | <i>dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG</i> | | | | | |
| 60 | CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSO) | | 1280,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg</i> | | | | | |
| 61 | CARNE-SUÍNA | | 630,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : em cubos, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses; os cubos deverão ter aproximadamente 3X3X3 CM. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 03 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente: Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|--------|--|--|
| | , prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento | | | | | |
| 62 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : fresca resfriada, de primeira qualidade, cortada em bifés, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com certificado da vigilância sanitária, embalada em embalagem própria de 1 kg, sem sujidades e ação de micróbio, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade</i> | | | | | |
| 63 | CEBOLA- | | 1150,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.</i> | | | | | |
| 64 | CENOURA | | 1050,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.</i> | | | | | |
| 65 | CEREAL MATINAL | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Tipo granola, de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg, declarar fabricante, endereço, lote, data de validade mínima de seis meses a</i> | | | | | |
| | <i>contar da data de entrega, registro no órgão competente</i> | | | | | |
| 66 | COLORIFICO EM PÓ | | 900,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|--------------|--|--|
| | <i>Especificação : o colorífico dever ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no maximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC n° 276/2005. Embalagem com 100g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega</i> | | | | | |
| 67 | CREME DE LEITE | | 165,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : pasteurizado (nata). 17g de gordura, leite em po desnatado, propriedades nutricionais: 26 kcal, 0,6g de carboidratos, 2,6g gorduras totais, 1,6g de gorduras saturadas, 12mg de sodio. Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES</i> | | | | | |
| 68 | CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA | | 835,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE</i> | | | | | |
| | | | | | | |
| 69 | CHEIRO VERDE EM MAÇO | | 870,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g, com características organolépticas mantidas</i> | | | | | |
| 70 | CHICORIA | | 600,000 | MAÇOS | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------------|---------------|--|--|
| | <i>Especificação : Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.</i> | | | | | |
| 71 | CHICLETE SABOR MORANGO | | 235,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : Peso 400 gramas, com 100 unidades</i> | | | | | |
| 72 | CHICLETE SABOR TUTTI FRUTTI | | 50,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : Peso 400 gramas, com 100 unidades</i> | | | | | |
| 73 | CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE, | | 50,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem gluten. 1 KG</i> | | | | | |
| 74 | COCO RALADO | | 50,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : 90 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente</i> | | | | | |
| 75 | COMINHO . | | 60,000 | FARDO | | |
| | <i>Especificação : puro, constituído por frutos maduros de especies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMATICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, d</i> | | | | | |
| | <i>e 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente e propriedades nutricionais: 1g de carboidratos e 3kcal . FARDO COM 10 UNIDADES</i> | | | | | |
| 76 | COUVE.. | | 900,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 77 | COUVE-FLOR | | 250,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|---|--|-----------------|----------------|--|--|
| | <i>e estar em perfeitas condições de conservação o e maturação.</i> | | | | | |
| 78 | CHUCHU KG | | 750,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</i> | | | | | |
| 79 | DOCE DE LEITE | | 100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pote de vidro c/ 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.</i> | | | | | |
| 80 | ERVILHA | | 540,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Reidratada, em conserva. Acondicionada em lata, íntegra, resistente, vedada e limpa, contendo 170g de peso drenado. Informações nutricionais: proteínas 7,8g, sódio: 407mg, carboidratos 19g, valor energético 114kcal.</i> | | | | | |
| 81 | EXTRATO DE TOMATE. | | 540,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g</i> | | | | | |
| 82 | FARINHA DE MANDIOCA, | | 1310,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 83 | FARINHA DE TAPIOCA | | 620,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.</i> | | | | | |
| 84 | FARINHA LACTEA | | 180,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|---------|-------|--|--|
| | <i>Especificação : Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A</i> | | | | | |
| | <i>embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200g</i> | | | | | |
| 85 | FIGADO | | 340,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</i> | | | | | |
| 86 | FILÉ DE TILAPIA | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g.</i> | | | | | |
| 87 | FRANGO CONGELADO. | | 290,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marca</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|----|--|--|----------|---------|--|--|
| | <i>s e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg</i> | | | | | |
| 88 | FRANGO COXA E SOBRE COXA | | 1500,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</i> | | | | | |
| 89 | FLOCOS DE MILHO | | 500,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade</i> | | | | | |
| 90 | GOIABADA. | | 100,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : consistência firme ou de corte, contendo basicamente: polpa de goiaba, acidulante ácido cítrico e conservador benzoato de sódio. Embalagem contendo 600g. Informações nutricionais: carboidratos 32g, valor energético 131kcal. no mínimo 600g.</i> | | | | | |
| 91 | GELATINA. | | 50,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : sabores variados, unidade c/30g</i> | | | | | |
| 92 | GOMA TUBO FRUTAS - 12X30 UNID X 32 G | | 180,000 | UNIDADE | | |
| 93 | GOMA (JUJUBA) MASTIGAVEIS SURTIDAS | | 180,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Peso 200g</i> | | | | | |
| 94 | KETCHUP TRADICIONAL | | 80,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : sabor tradicional, contendo basicamente tomate, açúcar, amido modificado, cebola, vinagre, sal. Acondicionado em embalagem tetrapak com 300G. Informações nutricionais: carboidratos 3,1g, sódio 131 mg, valor energético 14kcal.</i> | | | | | |
| 95 | LARANJA.. | | 140,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : tipo doce, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 96 | LEITE CONSENSADO | | 340,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : semidesnatado, contendo basicamente: leite demidesnatado, leite em pó desnatado, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem de 395ml. Informações nutricionais: proteínas 1,6g, carboidratos 11g, sódio 27mg, valor energético 61kcal.</i> | | | | | |
| 97 | LEITE DE COCO (CAIXA) | | 12,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministerio da saude, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.</i> | | | | | |
| 98 | LEITE SEMIDESNATADO LIQUIDO | | 360,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro. Contendo basicamente leite semidesnatado, enzima lactose e estabilizante trifosfato de sódio, citrato de sódio. Contendo: sodio 60mg, proteínas 3,1g, carboidratos 4,6g, gorduras totais 1,2g e valor energetico 42kcal.</i> | | | | | |
| 99 | LEITE FERMENTADO | | 190,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12</i> | | | | | |
| 100 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA KG | | 210,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.</i> | | | | | |
| 101 | MAIONESE. | | 148,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Contendo basicamente: Óleo vegetal, ovo pasteurizado, cloreto de potássio, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, acidulante ácido fosfórico. Embalagem com 500 gramas, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|--------|--|--|
| | <i>Informações nutricionais: carboidratos 0,8g, sódio 89mg, valor energético 37kcal.</i> | | | | | |
| 102 | MAMÃO | | 530,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo Havaí, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e</i> | | | | | |
| | <i>entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 103 | MELANCIA. | | 530,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.</i> | | | | | |
| 104 | MELÃO | | 100,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 105 | MAÇA | | 820,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.</i> | | | | | |
| 106 | MILHO BRANCO: | | 280,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : contendo em suas propriedades nutricionais: 179kcal, 39g de carboidratos, 3,6g proteínas, 1,0g de gorduras totais, 2,7g de fibra alimentar. Pacote de 500</i> | | | | | |
| 107 | MILHO VERDE. | | 455,000 | LATA | | |
| | <i>Especificação : em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados no recipiente utilizado a fim de evitar sua alteração, acondicionado em lata com 170g de peso drenado. Informações nutricionais: proteínas 8,6g, carboidratos 37g, sódio 447mg, valor energético 179kcal.</i> | | | | | |
| 108 | MORTADELA. | | 130,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|-----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : Frango ou bovina: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, embalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG</i> | | | | | |
| 109 | CEREAL INFANTIL. | | 370,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, vitamina E, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cálcio, vitamina C, vitamina D, bifidobacterium lactis. Informações nutricionais: sódio 37mg, proteínas 1,8g, carboidratos 18g, valor energético 83kcal, vitamina D 3,8µg, vitamina C 26mg, vitamina B6 0,06mg em Embalagem de 400g, sem amassados e oxidação.</i> | | | | | |
| 110 | ORÉGANO | | 30,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.</i> | | | | | |
| 111 | PÃO TIPO DE FORMA | | 1590,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado</i> | | | | | |
| 112 | POLVILHO | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.</i> | | | | | |
| 113 | POLVILHO AZEDO | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.</i> | | | | | |
| 114 | PRESUNTO. | | 105,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos , peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes,</i> | | | | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>carimbo de inpeasao estadula ou federal, procedencia, nome e/ou marca informacoes nutricionais. validade maxima de 30 dias.</i> | | | | | |
| 115 | QUEIJO MUSSARELA. | | 105,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atoxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto devera apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a parti da data de entrega.</i> | | | | | |
| 116 | REPOLHO. | | 780,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : tipo hibrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores , sujidades, ferrugem, ou outro</i> | | | | | |
| | <i>s defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.</i> | | | | | |
| 117 | SALSICHA DE FRANGO. | | 60,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</i> | | | | | |
| 118 | TEMPERO COMPLETO | | 50,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.</i> | | | | | |
| 119 | TOMATE. | | 750,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.</i> | | | | | |
| 120 | TRIGO COM FERMENTO- QUILO | | 195,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Com fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,0g, carboidratos 35g, sódio 151mg, valor energético 165kcal.</i> | | | | | |
| 121 | TRIGO SEM FERMENTO | | 480,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Sem fermento, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,3g, carboidratos 36g, valor energético 172kcal.</i> | | | | | |
| 122 | VINAGRE. | | 65,000 | CAIXA | | |
| | <i>Especificação : de álcool, contendo basicamente: fermento acético de álcool e água. Em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES</i> | | | | | |
| 123 | FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES-1 | | 250,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : ou similar, formula infantil para lactantes Contendo basicamente soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, oleo de canola com baixo teor erúxico, oleo de mortierella alpina, oleo de girassol, acetato de retinila. Informações nutricionais contendo: sodio 130mg, proteínas 9,3g, carboidratos 55g, gorduras totais 28g e valor energetico 505kcal, vitamina D 10µg, vitamina C 85mg, vitamina B12 0,90mg, vitamina B6 0,33mg em Embalagem de 400g</i> | | | | | |
| 124 | FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES 2. | | 250,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : ou similar, formula infantil para lactantes PRO 400 G</i> | | | | | |
| 125 | OVO DE GALINHA. | | 250,000 | CARTELA | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|----------------|----------------|--|--|
| | <i>Especificação : tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primaria atoxica em duzias e embalagem secundaria de papelão atoxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto devera apresentar validade d</i> | | | | | |
| | <i>e no mínimo 20 dias no momento da entrega.</i> | | | | | |
| 126 | CREMOGEMA | | 300,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : em pó, em boa qualidade em embalagem de 500g, com validade descrita em sua embalagem</i> | | | | | |
| 127 | JAMBU | | 570,000 | MAÇOS | | |
| 128 | CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (TIPO AGULHA) | | 50,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Carne bovina de primeira, sem gordura e similares, aspecto próprio, firme, não pegajosa, cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, odor característico, sabor próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substâncias contaminantes que possa altera-la</i> | | | | | |
| 129 | ABÓBORA | | 490,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.</i> | | | | | |
| 130 | BISCOITO AGUA E SAL 400G | | 110,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase). Embalagem de 400G.</i> | | | | | |
| 131 | BOLACHA MAISENA | | 130,000 | PACOTE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|----------|----------|--|--|
| | <i>Especificação : Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, óleo vegetal, amido de milho, emulsificante de soja e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Informações nutricionais contendo</i> | | | | | |
| | <i>: sodio 74mg, proteínas 1,9g, carboidratos 22g, gorduras totais 2,8g e valor energetico 121kcal em Embalagem de 400g</i> | | | | | |
| 132 | CAFE EM PO 500G | | 2530,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo, 100% café. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas</i> | | | | | |
| 133 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU | | 540,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor propio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico contendo 500 ml cada prazo de validade minimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 134 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA | | 540,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor propio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico contendo 500 ml cada prazo de validade minimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 135 | SUCO REFRESCO EM PÓ | | 100,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso liquido. Validade de 6 meses na data da entrega.</i> | | | | | |
| 136 | ABACAXI KG | | 240,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|--|--|---------|--------|--|--|
| | <i>Especificação : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</i> | | | | | |
| 137 | BUCHO BOVINO INTEIRO | | 240,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.</i> | | | | | |
| 138 | CARNE-IN-NATURA-ALCATRA | | 840,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaço ou moída.</i> | | | | | |
| 139 | CEBOLINHA | | 240,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.</i> | | | | | |
| 140 | CARIRU | | 520,000 | MAÇOS | | |
| | <i>Especificação : em folhas integras, lisas e viçosas, coloração e tamanhos uniformes.</i> | | | | | |
| 141 | COSTELA BOVINA | | 720,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição d</i> | | | | | |
| | <i>o produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.</i> | | | | | |
| 142 | FARINHA DE MILHO | | 400,000 | PACOTE | | |
| 143 | FEIJÃO DA COLONIA | | 360,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : contendo propriedades nutricionais: 100kcal, 16g de carboidratos, 7g proteínas, 8g de fibra alimentar, 31mg de calcio, 2mg de ferro e 0g ou mg de quaisquer gordura. Embalagem com 01 KG.</i> | | | | | |
| 144 | FEIJÃO-RAJADO | | 360,000 | QUILO | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|---------|--|--|
| | <i>Especificação : Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG,</i> | | | | | |
| 145 | CONDIMENTO LOURO | | 240,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, embalagem de 10g.</i> | | | | | |
| 146 | MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO.. | | 480,000 | PACOTE | | |
| | <i>Especificação : Formato parafuso, sêmola cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. propriedades nutricionais: valor energético 282kcal, 60 g de carboidratos, 7,8g de proteínas e 0,2g de gorduras saturadas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</i> | | | | | |
| 147 | MACAXEIRA | | 240,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transport</i> | | | | | |
| | <i>e e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</i> | | | | | |
| 148 | MAXIXE | | 280,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : Limpo, fresco, de boa qualidade apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas acondicionada em embalagem adequada.</i> | | | | | |
| 149 | MOCOTÓ SERRADO CONGELADO. | | 90,000 | QUILO | | |
| 150 | MOLHO DE SOJA | | 48,000 | UNIDADE | | |
| | <i>Especificação : Tipo shoyu, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação e validade, informações nutricionais contendo: Carboidratos 1,8g, sódio 855mg, valor calórico 9kcal . prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.</i> | | | | | |
| 151 | MOLHO DE TOMATE | | 240,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|-----|---|--|---------|----------|--|--|
| | <i>Especificação : Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjeriço, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.</i> | | | | | |
| 152 | OVO-BRANCO | | 120,000 | CARTEL A | | |
| | <i>Especificação : amanho extra, peso 62 g, origem galinha, características adicionais branco. Cartela com 30 unidades</i> | | | | | |
| 153 | PEIXE DOURADA | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.</i> | | | | | |
| 154 | PEIXE GÓ | | 600,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif. prazo de validade de no mínimo 04 meses. sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração</i> | | | | | |
| 155 | PEIXE PESCADA BRANCA | | 120,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif prazo de validade de no mínimo 04 meses. sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração</i> | | | | | |
| 156 | PROTEÍNA-TEXTURIZADA-DE-SOJA | | 180,000 | UNIDADE | | |



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

| | | | | | | |
|------------|--|--|----------------|-----------------|--|--|
| | <i>Especificação : Para carne vermelha composição básica: Proteína texturizada de soja e corante caramelo, aspectos físicos desidratada, sem glúten, sem colesterol. Embalagem primaria 400g</i> | | | | | |
| | <i>, saco plástico atóxico. Validade mínima de 180 dias.</i> | | | | | |
| 157 | QUIABO | | 270,000 | QUILO | | |
| | <i>Especificação : de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.</i> | | | | | |
| 158 | SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI | | 480,000 | GARRAF A | | |
| | <i>Especificação : 500 ML: Tipo natural, características adicionais, concentrato, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atoxico.</i> | | | | | |

1. O licitante deverá incluir em sua proposta a descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de garantia, Valor unitário e total do item, Marca, fabricante e procedência.

2-Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

2.1. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA, 31 de maio de 2021.



ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/200..., publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA.**

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | |
|------------|---|------------------------------|-------------------------------|---------|--------------|----------|----------------------------|
| | Especificação | Marca (se exigida no edital) | Modelo (se exigido no edital) | Unidade | Quantidade e | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
| X | | | | | | | |
| | | | | | | | |

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:



| Item nº | Órgãos Participantes | Unidade | Quantidade |
|---------|----------------------|---------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro 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 eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.



4.6. Após a autorização da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.3. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.4.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.4.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.6. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.6.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.6.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.6.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou



6.6.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.7. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de preços será formalizado por despacho da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.8. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.8.1. por razão de interesse público; ou

6.8.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital e anexos.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.



**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

SÃO MIGUEL DO GUAMÁ - PA, ____ DE _____ DE _____

MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ - PA
C.N.P.J. nºXX.XXX.XXX/XX
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.N.P.J. nº XXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO



ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____.

O MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ – PA, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº _____, representado pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e, de outro lado a firma _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, estabelecida _____ doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____ SSP/____ e CPF (MF) nº _____, têm entre si justo e avençado, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares constantes nas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., por Sistema de Registro de Preços nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1.O objeto do presente Termo de Contrato é **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2.Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 - Os itens que compõe o presente contrato são os seguintes:

| | | |
|--------------|----------------------|-------------------|
| Item 1 _____ | Valor unitário _____ | Valor total _____ |
| Item 2 _____ | Valor unitário _____ | Valor total _____ |

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

1.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____.

2. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

2.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).



2.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4. A despesa com a execução do presente contrato está a cargo da dotação orçamentária: _____.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. pagamento será realizado no prazo máximo de até XX (XXXX) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento e do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.2.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

5.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

5.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.6. Antes de cada pagamento à licitante vencedora, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

5.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis,



regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à licitante vencedora a ampla defesa.

5.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

5.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a licitante vencedora inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

5.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{0,00016438} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

6. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O presente contrato poderá ser alterado, nos casos previstos no artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

7. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

7.1- No interesse da Administração do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei n.º 8.666/93.

7.2 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

7.3. nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta cláusula, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no



art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais rege-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes., de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO

ANEXO V- MODELO DE PROPOSTA

| Item | DESCRIÇÃO/ ESPECIF. | UNIDADE DE MEDIDA | Quantidade Total | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|-------------------------|---------------------|----------------------|------------------|----------------|-------------|
| 01 | | | | R\$ | R\$ |
| VALOR UNITÁRIO EXTENSO: | | VALOR TOTAL EXTENSO: | | | |
| VALOR TOTAL EXTENSO | | | | | |

Por esta proposta, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei 10.520/02 e da Lei 8.666/93 e às cláusulas e condições constantes no Edital de Pregão No 00XX/XXXX . Propomos executarmos o objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente Edital e às suas especificações, e asseverando que:

a) o prazo de validade desta proposta é de :

 dias;

b) as condições de pagamento são:

c) todos os componentes de despesas de qualquer natureza, custos diretos e indiretos relacionados com salários, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, e todos os demais impostos, taxas e outras despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado, encontram-se inclusos nos preços ofertados;

d) o prazo de entrega / execução do objeto licitado é de:

 dias.

LOCAL E DATA
NOME DA LICITANTE