



Handwritten initials and signature in the top right corner.

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

### EDITAL DO PREGÃO ELETRONICO Nº. 01/2023

#### 1. PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO, através do Poder Executivo, representado, neste ato, pela PREFEITURA MUNICIPAL, inscrita no CNPJ sob o nº 13.114.533/0001-46, comunica que realizará, em sessão pública, Pregão Eletrônico, do tipo "menor preço por item".

Este Pregão é regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, 147/2014 e 155/2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal nº 51/2013 e as exigências estabelecidas em edital.

Data da sessão: 31/01/2023.

Horário: horário da disputa: 08:30

Local: <https://licitanet.com.br>

#### 2. DO OBJETO

2.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO(2023), conforme descrições e especificações apresentadas no Anexo I deste documento, na Modalidade Pregão – "menor preço por item".

#### 3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

Até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para a abertura do Certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital.

Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados ao (a) pregoeiro (a), por escrito, por meio do <https://licitanet.com.br>

Os esclarecimentos serão prestados pelo (a) pregoeiro (a), por escrito, por meio do Sistema.

O (a) pregoeiro (a) decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.

Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo (a) pregoeiro(a) por meio do endereço <https://licitanet.com.br>.

Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

#### 4. DOS ORGÃOS PARTICIPANTES

O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco

São participantes os seguintes órgãos:

Secretaria Municipal de Educação

#### 5. CREDENCIAMENTO

O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no <https://licitanet.com.br>, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

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.

O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

#### 6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, mediante a apresentação dos documentos pertinentes e os que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

Não poderão participar desta licitação os interessados:

Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;  
Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

#### 7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

LUANA KATIA DOS S. MADEIRO  
Proprietária



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

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

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

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

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

A quantidade de unidades, observada a quantidade fixada no Termo de Referência para cada item;

Fabricante

Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

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.

O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (Sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

#### 8. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

O (a) pregoeiro (a) 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.

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

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

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

O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) pregoeiro (a) e os licitantes.

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

O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

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

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

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

Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do (a) pregoeiro (a) aos participantes.

A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do (a) pregoeiro (a). O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo estipulado em sistema, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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.

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

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 estipulado em sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista, não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

LUNAS DO DIA 05 DE SETEMBRO  
Pregoeiro(a)



10  
197

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

Produzidos no País;

Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o (a) pregoeiro (a) examinará as propostas quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível ou manifestamente inexequível.

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

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

Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo o (a) pregoeiro (a), destacam-se os que contenham as características do item ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas.

O prazo estabelecido pelo o (a) pregoeiro (a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo (a) pregoeiro (a).

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

Havendo necessidade, o (a) pregoeiro (a) suspenderá a sessão, informando no "chat", a nova data e horário para a continuidade da mesma.

O (a) pregoeiro (a) 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.

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

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

Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o (a) pregoeiro (a) 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.

Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxa de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos, nada mais sendo válido pleitear a esse título;

Declaração do licitante de que desde já se compromete a cumprir o prazo de entrega rigorosamente em dia, sob pena de sofrer penalização desta Administração.

Todos os licitantes que tiverem suas ofertas regularmente aceitas deverão encaminhar proposta (reformulada) no prazo máximo de 24 horas via e-mail licitarsantana@gmail.com, as seguintes documentações:

A Proposta de Preço deverá conter ainda as informações;

Razão Social da empresa;

CNPJ (número);

Número do telefax;

Endereço comercial;

Banco, agência e número da conta corrente da licitante;

Descrição do produto;

Preço unitário e total;

Quantidade e especificação

Prazo de validade da proposta;

10. DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



198

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

As empresas interessadas deverão apresentar as seguintes documentações:

Relativos à Qualificação Técnica:

Atestado de capacidade técnica expedida por Órgão da Administração Pública ou Privada, comprovando que a licitante manteve ou mantém contrato para o fornecimento de itens da mesma natureza desta licitação, contendo o grau de satisfação quanto ao nível de atendimento e qualidade dos mesmos;

Alvará de Funcionamento de titularidade da empresa licitante, expedido pela Prefeitura Municipal (da sede da licitante). Não serão aceitos guias de pagamento do alvará ou protocolos em substituição do mesmo.

Alvará Sanitário Municipal e/ou Estadual

Relativos à Habilitação Jurídica:

Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado da sede da licitante, de todos os atos averbados com validade máximo de 90 (Noventa) dias, a contar da data da sua emissão;

Inscrição de Microempreendedor Individual;

Registro comercial, no caso de empresa individual;

Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

Cédula de identidade ou Documento equivalente do (s) proprietário (s) e dos respectivos sócios se houver.

Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

Prova de regularidade para com as Fazendas Federal (Certidão Conjunta), Estadual (Tributário e Não Tributária) e Municipal do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei. a.1) Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Conjunta Quanto à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)).

a. 2) Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, as certidões emitidas pela Secretaria de Estado da Fazenda, sendo as negativas de Natureza Tributária e a de Natureza Não Tributária

a.3). Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, a certidão negativa de débito municipal emitida na sede da licitante.

Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pelo site da Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, emitido no site ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)).

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio da CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo site ([www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br)).

Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

Certidão de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedida pelo Fórum distribuidor da sede da pessoa jurídica, em que conste o prazo de validade e, não havendo, somente será aceita com a data de emissão não superior a 90 (Noventa) dias e ainda;

Declaração de inexistência de fato impeditivo de sua habilitação, assim como declarar ocorrências supervenientes, assinadas por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o nº. da identidade do declarante (ANEXO).

Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores. (ANEXO)

Declaração de Elaboração Independente de Proposta. (ANEXO)

Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados. (ANEXO)

Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes via SISTEMA.

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

Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa e uma vez constatada a existência de alguma restrição referente à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, conforme Lei Complementar 155/2016 art. 43.

A não regularização fiscal e/ou 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, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

Os documentos sem prazo de validade deverão ter sido expedidos com até 90 (noventa) dias de antecedência da data de abertura da licitação.

LUANA KAROLINE DOS SANTOS  
Pregoeiro(a)



199

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

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.

No caso de 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.

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

#### 11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

O (a) pregoeiro (a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo estabelecido pelo sistema, 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.

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

Nesse momento o (a) pregoeiro (a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

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.

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

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

#### 12. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

O(a) Pregoeiro(a) adjudicará objeto da licitação ao licitante vencedor, quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

Decididos os recursos porventura interpostos e, constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

#### 13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

UO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2034 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 3390.30.00.00 15001001 MATERIAL DE CONSUMO, UO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2037 - DEMAIS PROGRAMAS DO GOVERNO ESTADUAL E FEDERAL, 3390.30.00.00 15690000/ 15700000/ 15710000/ 15730000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2040 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTA, 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 2087 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2088 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE, 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 6300 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ ESCOLAR 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO

#### 14. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

Após a adjudicação do objeto da licitação pelo o (a) pregoeiro (a), e a vista do julgamento pelo Prefeito Municipal efetivará juízo de conveniência acerca do procedimento licitatório, podendo homologar o certame ou, se for o caso, mediante decisão fundamentada, revogar a licitação.

Homologada referida no item anterior, os licitantes classificados serão convocados para assinarem o Contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

Para fins de formalização do Contrato, deverá ser respeitada e especificada a ordem de classificação do certame e a quantidade de fornecedores a serem registrados.

A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93, quando solicitado pelo licitante classificado, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

Como condição para celebração do contrato e durante a vigência contratual, a Licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### 15. PAGAMENTO, DO FATURAMENTO E DO REAJUSTE

O pagamento será efetuado à CONTRATADA através de transferência bancária diretamente na conta, vedada transferências para outras contas.

O pagamento somente será efetuado com apresentação de nota fiscal(atestada), acompanhada de regularidade fiscal e trabalhista:

#### 16. DA VIGÊNCIA

LUANA KAROLINE DOS SANTOS MADRUGA  
Pregoeiro(a)



200

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

O prazo de vigência do Contrato será até 31/12/2023

O prazo de vigência das contratações decorrentes desse pregão eletrônico apresentará como termo inicial o recebimento da Nota de Empenho/ordem de fornecimento ou data de assinatura do contrato, e como termo final o recebimento definitivo do objeto pela Administração, ou finalização do prazo contratual caso seja firmado, observado os limites de prazo de entrega fixados neste edital.

#### 17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A licitante, adjudicatária ou contratada que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa.

A contratada que incorram nas faltas constantes nos arts. 81 a 85 da Lei nº 8.666/93, bem como, que dentro do prazo de validade de sua proposta não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade de falta, assegurados à ampla defesa e o contraditório, as sanções previstas nos art. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.

O fornecedor que não emitir as Notas fiscais com a especificação dos produtos condizentes com aqueles apresentados na Planilha de Preços, implicará em suspensão por 12 (doze) meses.

Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto adjudicado, a Administração garantira a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, mediante instauração de processo para averiguação.

As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Município de Santana do São Francisco

#### 18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

É facultado o (a) pregoeiro (a) ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

A anulação do procedimento induz à do contrato.

Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e ao Órgão não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será designada para dia e horário marcado no sistema pelo pregoeiro.

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 normal da Administração Pública Municipal de Santana do São Francisco.

As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando – se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor em igualdade de condições.

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

Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei 10.520/2002 e da Lei 8.666/93.

São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO– Minuta do Contrato;

ANEXO- Declaração de Cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da C. F.

ANEXO- Modelo da proposta comercial

ANEXO– Declaração que Cumpre os Requisitos de Habilitação

ANEXO– Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos.

ANEXO– Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

ANEXO– Declaração de Fidelidade e Veracidade dos Documentos Apresentados.

Santana do São Francisco/SE, 19/01/2023.

Luana Karoline dos Santos Madeiro  
Presidente da CPL

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



203

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO**

1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO(2023).

As empresas que ofertarem menor preço e por consequencia cumprindo todos os requisitos do Edital, sendo estes itens adjudicados, as mesmas terão prazo máximo de 24 horas para apresentarem amostras dos produtos os quais se sagraram vencedores.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<p>AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL Características Gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme.</p> <p>Características Organolépticas: Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - branca Cheiro - próprio Sabor – doce</p> <p>Características Físico – Químicas Sacarose: mínimo 99,3% Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Seguirá Resolução n° 12 de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>Características Microscópicas: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: Ausência</p> <p>Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01Kg.</p> <p>SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega.</p> <p>Rotulagem: Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	1000
2	<p>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Características Gerais: Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longa, fina, média e curta. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>Características Organolépticas: Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor – próprio</p> <p>Características Físico-Químicas: Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência do Isento, de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>Secundária: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p>	KG	4000

LUANNA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



202

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>Rotulagem: Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
3	<p>ARROZ BRANCO ARROZ BRANCO</p> <p>Arroz branco tipo 1, agulhinha, classe: grãos longo subgrupo: polido embalagem de 1kg Embalados em pacotes de plástico transparente com identificação do produto isento de impurezas, registro no ministério da agricultura, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo 120 dias da data de entrega, amplamente protegida e impermeável.</p> <p>Rotulagem: Seguir a resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	2000
4	<p>ARROZ INTEGRAL tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>	KG	230
5	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p>	UN	120
6	<p>CAFÉ EM PÓ 250g Produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem almofada ou vácuo no mínimo 250g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega</p>	UN	400
7	<p>CANELA EM PÓ 35g Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	UN	80
8	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (1ª QUALIDADE) PCT 500g CARNE BOVINA MOÍDA (1ª QUALIDADE) PCT 500g</p> <p>Carne moída que pode ser músculo/paleta/patinho bovino, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, retirar as aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno atóxico, (pct 500g de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração</p>	KG	3000
9	<p>COCO RALADO 100g sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega</p>	PT	400

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeira(a)



203

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

10	<p>COLORAU EM PÓ 500g Composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.</p>	PT	800
11	<p>CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA 1Kg alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças inteiras. Produto congelado e embalado a vácuo. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Características Organolépticas Cor - vermelha Odor - próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio</p> <p>Características Físico – Químicas Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado – Ausência. Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência. Amônia – Negativo Reação de Éber p/ Gás Sulfídrico – Negativo Rancidez – Negativo Nitrito – Ausência Nitrito – Ausência Bissulfito – Negativo PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo Capa de Gordura, g % - de 12 a 16 Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada. Características Microbiológicas: sem odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	KG	2500
12	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA 1Kg Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. transporte O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	KG	2500
13	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO 1Kg Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. transporte O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	KG	3000
14	<p>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO 1Kg sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 500g a 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	400
15	<p>CRAVO DA ÍNDIA 8g Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	PT	50

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



204

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

16	EXTRATO DE TOMATE 1Kg composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Embalagem de papel resistente de 1 kg, não podendo ser violada, ou amassada, estando livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	KG	800
17	FARINHA DE AVEIA 170g Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	500
18	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G Características Gerais: Alimento obtido a partir de grãos de milho, desverminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS Valor Calórico: de 160 a 190 Kcal Carboidratos: 38 a 45 gramas Proteínas: 03 a 08 gramas Gorduras Totais: 0,3 a 0,8 gramas Ferro: Mínimo de 1,2 mg Ácido Fólico: Máximo de 75 mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos e gorgulhos: ausência. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Embalagem Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	PT	3000
19	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO 1Kg tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	KG	600
20	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos Mortos- 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis. Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: Ausência.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.	KG	1000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeira(a)



205

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
21	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p>	UN	120
22	<p>IOGURTE POLPA DE FRUTAS Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachês contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega</p>	UN	1000
23	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	400
24	<p>LEITE INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p>	L	600
25	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g/400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p>	PT	250

LUAN KAROLINE DOS S. MACHADO  
Pregoeira(a)



206

## ESTADO DE SERGIPE

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA 500g CARACTERÍSTICAS GERAIS</b></p> <p>É o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola /semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender a estabelecida na legislação Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor - própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Amidos e Elementos histológicos estranhos: Ausência</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
26		PT	2000
27	<p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> Embalagem com 500g, com massa de sêmola ou ovos. Deve conter no mínimo 1,5g de fibra alimentar na porção padrão de 100g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	PT	1000
28	<p><b>MANTEIGA SEM SAL 250G</b> Manteiga de primeira qualidade, contendo 250g a unidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sacos plásticos lacrado de acordo com a atual legislação brasileira para produtos refrigerados. Prazo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. Rotulagem segue a resolução nº259 de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ( Aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) e a Resolução ANVISA/DC Nº26 02/07/2015.</p> <p>Devendo conter teor de gordura aproximadamente até 70%.</p>	UN	1600
29	<p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>	PT	400

LUANA KRZYWONOS  
Pregoeiro(a)



207

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
30	<p><b>MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Milho para pipoca tipo I. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	PT	120
31	<p><b>ÓLEO DE SOJA 900ML CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O óleo vegetal poderá ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25°C Cor: característica Odor: característico Sabor: característico</p> <p><b>VALOR NUTRICIONAL</b> (P/ 13 ml / 1 colher de sopa ) Valor energético : 105 a 108 Kcal Carboidrato : 0g Proteína : 0g Gorduras Totais : 10 a 12g Gordura Saturada : 0,8 a 2,4g Gordura Trans : Não contém</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Índice de Saponificação: 189 a 195 Rancidez: Negativa Acidez: Max 0,6 mg/g KOH Índice de Peróxido meq / Kg: Máximo 10</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 ml, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 9 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p>	UN	1000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



208

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:

licitarsantana@gmail.com

	Ó produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA		
32	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvas e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	DZ	2000
33	PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG Peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (DEZ) dias a contar no ato da entrega.	UN	16500
34	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA 1 Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	800
35	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÁ 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	800
36	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	800
37	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de	KG	800

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeira(a)



209

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:

licitarsantana@gmail.com

	entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA		
38	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC).</p> <p>TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	800
39	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA 1Kg Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC).</p> <p>TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	800
40	<p>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO: embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50g ou 100g</p>	PT	80
41	<p>SAL MARINHO IODADO CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, não refinado, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01kg.</p> <p>SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	400
42	<p>VINAGRE DE ALCOOL – 500ml CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto - líquido, límpido e sem depósito.</p> <p>Aroma - característico, acético. Cheiro - próprio Sabor – ácido</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo 500ml. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada contendo de 12 a 24 unidades de 500ml , Fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.</p>	UN	700

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



250

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:

licitarsantana@gmail.com

	<p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
43	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, <b>RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	250
44	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, <b>RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	PT	250

LUAN KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



255

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:

licitarsantana@gmail.com

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
45	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	250
46	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	PT	750

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeira(a)



259

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000. CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
47	<p>LEITE INTEGRAL 1L (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p>	L	400
48	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	750
49	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura</p>	PT	750

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregeiro(a)



213

## ESTADO DE SERGIPE

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega . <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
50	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, <b>RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega . <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	750

## 2. JUSTIFICATIVA

- A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino no município de Santana do São Francisco, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

## 3. LOCAL DE ENTREGA

O local de entrega dos Alimentos é a secretária municipal de Educação, localizada na rua São João, SN, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-00, no horário das 8h00min as 16h00min.

## 4. NA ESCOLHA DA MODALIDADE

A escolha da modalidade Pregão justifica-se por ser transparente, ter maior agilidade nas compras, reduzindo os custos da Administração Pública, bem como dos fornecedores que melhor se adequarem a aquisição do objeto do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias

LUIZ MARCELO DOS SANTOS MADEIRA  
PREFEITO



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

de acordo com sua necessidade e conveniência desde que motivadas, como está disposto nos autos e pela Forma Eletrônica como previsto no 10.024, de 20 de Setembro de 2019.

“Art.1º A modalidade de licitação pregão, na forma eletrônica, de acordo com o disposto no § 1º do art. 2º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito da União, e submete-se ao regulamento estabelecido neste Decreto.

[...]

Art. 4º Nas licitações para aquisição de bens e serviços comuns será obrigatória a modalidade pregão, sendo preferencial a utilização da sua forma eletrônica

§ 1º O pregão deve ser utilizado na forma eletrônica, salvo nos casos de comprovada inviabilidade, a ser justificada pela autoridade competente.

#### 5. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor para pagamento de cada objeto será a estipulada nas dotações orçamentarias disponíveis.

– O valor a ser pago pelo objeto desta licitação será no prazo de 30 (trinta) dias, após a entrega dos produtos objeto desta licitação, sendo pago à adjudicatária nas condições estipuladas na minuta do contrato administrativo, entrega dos produtos e aceitação do objeto deste Termo, se nenhuma irregularidade for constatada; acompanhados da Nota Fiscal/Fatura e Recibo, com as respectivas notas de entrega e relatório do fornecimento dos itens solicitados.

– A Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco terá o direito de descontar de faturas quaisquer débitos do licitante vencedor, em consequência de penalidades aplicadas.

#### 6. REAJUSTE DE PREÇOS

A licitante vencedora comunicará, por escrito, solicitando as alterações de preços e a data de início da vigência dos mesmos, a fim de que a administração pública municipal possa fazer uma análise do pedido juntamente com a assessoria jurídica.

#### 7. PRAZO DE DURAÇÃO DO CONTRATO

A vigência da contratação será até 31/12/2023

#### 8. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- A licitante vencedora que, convocada no prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco e será descredenciado dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais.

- Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas:

- 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato administrativo;

- 20% (vinte por cento) sobre o saldo do contrato administrativo, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto, com a consequente rescisão contratual;

- 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato administrativo, no caso da Contratada, injustificadamente, desistir do contrato administrativo ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplemento contratual.

- O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado do pagamento das faturas devidas pela Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco. Se o valor não for suficiente, a diferença deverá ser paga por meio de guia própria, a Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da sua aplicação.

- As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, após regular processo administrativo, garantido o contraditório e a ampla defesa.

#### 9. DO CANCELAMENTO DE FORNECIMENTO

9.1 – Constitui motivos para o cancelamento do Pedido e/ou Nota de Empenho:

O não cumprimento de cláusulas deste anexo, especificações ou prazos;

O cumprimento irregular de cláusulas deste anexo, especificações ou prazos;

A lentidão no cumprimento do acordado, levando a Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco a comprovar a impossibilidade do fornecimento, no prazo estipulado;

O atraso injustificado no fornecimento dos produtos objeto desta licitação;

A subcontratação total ou parcial do objeto, associação com outrem, à sessão ou transferência total ou parcial das obrigações contraidas, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução do acordado, sem prévio conhecimento e autorização da Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco;

O desatendimento das determinações regulares da Fiscalização, assim como a de seus superiores;

O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio, pelo representante da Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco, designado para acompanhamento e fiscalização deste objeto;

A decretação de falência;

A dissolução da empresa contratada;

LUIZA MARQUEZ DOS SANTOS  
Pregoeiro(a)



215

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa do Município, e exaradas no processo administrativo a que se refere este contrato administrativo;

O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco, decorrente de fornecimento efetuado, salvo no caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a empresa contratada, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste anexo. Descumprimento do disposto no inciso V do Art. 27 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

OBRIGA-SE A INSTITUIÇÃO A:

#### 10 DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

- a). Nomear Gestor e Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- b). Encaminhar formalmente a demanda de acordo com os critérios estabelecidos neste documento;
- c). Receber o objeto fornecido pela contratada de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;
- d). Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo com os termos deste documento;
- e). Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;
- f). Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;
- g). Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à contratada, dentro dos prazos pré- estabelecidos em Contrato;
- h). Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeição, falha ou irregularidade verificada com o fornecimento dos itens contratados, para que seja reparada ou corrigida, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- i). Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

OBRIGA-SE A CONTRATADA A:

- a). Efetuar a entrega dos bens cotados no prazo máximo 48 horas após recebimento da ordem de fornecimento;
- b). Efetuar o fornecimento de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no presente documento;
- c). Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento;
- d). Entregar o objeto deste Termo de Referência no endereço da Secretaria solicitante; e). Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o item em que se verificar vício, defeito ou incorreção, no prazo de 24 (vinte e quatro horas), contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- f). Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- g). Sujeitar-se à fiscalização da contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados;
- h). Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;
- i). Reportar à Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco, em prazo máximo de 24h (vinte e quatro) horas, qualquer anormalidade, erro ou irregularidades que possa comprometer o fornecimento contratado;
- j). Cumprir os requisitos de garantia e suporte;
- k). Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;
- l). Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

Santana do São Francisco/SE, 19/01/2023

Ricardo José Roriz Silva Cruz  
Prefeito Municipal de Santana do São Francisco

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeira(a)



256

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO: MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2023 REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023, ENTRE SI CELEBRAM O XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX,

CONTRATANTE: O XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo senhor XXXXXXXXXXXX, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e, do outro lado a CONTRATADA a Empresa, CNPJ nº, Endereço:, na presença de testemunhas abaixo nomeadas acordam em assinar o presente Contrato, decorrente do Processo XXXXXXXX Nº /2023:

CLAUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO E VALOR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DO MUNICIPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO(2023), decorrente da execução deste processo, correrão oriundas da Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco

O objeto deste contrato está vinculado ao resultado do processo licitatório, modalidade Pregão ELETRÔNICO, nº XXXX /2023 e, também, à proposta de preços emitida pela CONTRATADA em atenção ao processo licitatório em comento.

O valor estimado do presente Contrato é de R\$ (XXXXXXX) correspondente aos seguintes itens abaixo:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

As quantidades estabelecidas neste contrato, não obriga a Secretaria Municipal de xxxxxxx a requisitar todo o quantitativo estabelecido e não respondendo pelo pagamento que não forem requisitadas na forma estabelecida neste instrumento. Podendo, também, adquirir mais que aquelas quantidades, de acordo com a necessidade, conforme prevê o Art. 65, II, §1º.

O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLAUSULA SEGUNDA- DO FORNECIMENTO

Para o fornecimento dos itens adquiridos proceder-se-á da seguinte forma, de acordo com as necessidades e conveniências da CONTRATANTE:

A CONTRATADA fornecerá os itens, mediante a apresentação de "Ordem de Fornecimento" (em duas vias), assinadas por servidor responsável e devidamente datado e autorizado pelo setor competente; e

A "Ordem de Fornecimento" deverá ser devidamente atestada quanto ao seu recebimento pela CONTRATADA. Os itens adquiridos serão recusados no caso de: sem prazo de garantia, erro quanto ao item solicitado, quantidade menor do que a solicitada, entrega dos itens adversos ao pactuado neste Termo e a entrega de itens de qualidade inferior à estabelecida no contrato.

Os itens recusados deverão ser fornecidos ou realizados novamente no prazo fixado pela CONTRATANTE, contado a partir do recebimento pela CONTRATADA da formalização da recusa pela CONTRATANTE, arcando a CONTRATADA com os custos dessa operação, inclusive os de reparação.

As condições estabelecidas neste termo estendem-se em seu todo para o fornecimento de itens especificados no termo de referência anexo a este contrato.

CLAUSULA TERCEIRA- DO RECEBIMENTO

3.1. O recebimento dos itens ocorrerá da seguinte forma:

a) Diretamente da firma contratada que tenham pedido/ordem escrita autorizando seu fornecimento, por pessoa devidamente credenciada pelo órgão competente;

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte, em desacordo com o respectivo Termo de Referência, especificações e condições do Edital, da proposta de preços e deste contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O recebimento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade civil, nem da ético- profissional, pela perfeita execução do contrato.

CLAUSULA QUARTA- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, a cada dezena do mes vigente, por meio de ordem bancária emitida em nome do proponente vencedor, para crédito na conta corrente por ele indicada.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Para pagamento, o Contratado deverá apresentar Nota Fiscal discriminativa, indicando os quantitativos e preços unitários e totais de cada tipo de produtos fornecido, acompanhada das CND de FGTS, INSS, Trabalhista e Receita Federal e Estadual e Municipal.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A nota fiscal em duas vias, acompanhada das certidões negativas, e solicitação de pagamento, deverá ser entregue no setor de Compras, o qual encaminhará ao Controle Interno para juntada ao processo de contratação juntamente com os documentos relativos ao pagamento.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento somente será efetuado após o adimplemento das obrigações contratuais pertinentes, conforme art. 40, § 3o, Lei nº 8.666/93.

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO  
Pregão Eletrônico



057

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

**PARÁGRAFO QUARTO** - O Contratante efetuará a retenção e o recolhimento de tributos quando a legislação assim exigir.

A contratante terá o direito de descontar de faturas quaisquer débitos do licitante vencedor, em consequência de penalidades aplicadas.

Deverão estar computados nos preços todos os custos e despesas envolvidas na Contratação Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar do município de Santana do São Francisco, para o exercício 2023.

**CLÁUSULA QUINTA-VIGÊNCIA**

5.1 A vigência iniciar-se-á na data de assinatura deste contrato, até 31/12/2023.

5.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual. A prorrogação de contrato esta vinculada aos termos do artigo 57 da Lei 8.666/93.

**CLAUSULA SEXTA- DA REVISÃO DE PREÇOS**

6.1. Os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico financeiro do contratado, procedendo-se à revisão do mesmo, a qualquer tempo, em razão de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A contratada deverá formular à Administração requerimento para revisão do contrato, comprovando a ocorrência do aludido fato, acompanhado de planilha de custos comparativa entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido de revisão, demonstrando a repercussão financeira sobre o valor pactuado, a fim de que a administração pública municipal possa fazer uma análise do pedido juntamente com a assessoria jurídica.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A planilha de custos referida no parágrafo primeiro deverá vir acompanhada de documentos comprobatórios, tais como, notas fiscais de matérias-primas, de transporte de mercadorias, lista de preços de fabricantes, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

**CLAUSULA SETIMA- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**

7.1. Os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

UO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2034 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 3390.30.00.00 15001001 MATERIAL DE CONSUMO, UO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2037 - DEMAIS PROGRAMAS DO GOVERNO ESTADUAL E FEDERAL, 3390.30.00.00 15690000/ 15700000/ 15710000/ 15730000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2040 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTA, 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 2087 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 2088 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE, 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO, 20006 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 6300 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ ESCOLAR 3390.30.00.00 15000000/15520000 MATERIAL DE CONSUMO.

**CLÁUSULA OITAVA- DA ENTREGA DOS PROD. REG. DE EXEC. DOS SERV. E FISCALIZAÇÃO**

O regime de execução das entregas dos produtos pela CONTRATADA, os itens que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

Fica designado o Sr. XXXXXXXX, mat.: XXXXXXXX, para ser fiscal do contrato, celebrado com a empresa XXXXXXXX, CNPJ: XXXXXXXX, para O Fornecimento XXXXXXXXXXXXXXXX.

**CLAUSULA NONA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. Caberá à CONTRATADA, além das obrigações previstas no edital e no Anexo I, Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO nº /2023.

Efetuar a entrega dos bens cotados no prazo máximo indicado na ordem de fornecimento, contados da data do recebimento da mesma;

Efetuar o fornecimento de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no presente documento;

Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro horas) que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento;

Entregar o objeto deste Termo de Referência no endereço da Secretaria solicitante;

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o item em que se verificar vício, defeito ou incorreção, no prazo de 24 (vinte e quatro horas), contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

Sujeitar-se à fiscalização da contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando todos os esclarecimentos solicitados;

Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;

LUANA KAROLINE DOS SANTOS MAURO  
Pregoeira(a)



258

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE. CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

Reportar à contratada, em prazo máximo de 24h (vinte e quatro) horas, qualquer anormalidade, erro ou irregularidades que possa comprometer o fornecimento contratado;  
Cumprir os requisitos de garantia e suporte;  
Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;  
Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.  
Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### CLAUSULA DECIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Caberá ao CONTRATANTE além das obrigações previstas no edital e no Anexo I, Termo de Referência, do PREGÃO ELETRÔNICO nº /2023:  
Nomear Gestor e Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;  
Encaminhar formalmente a demanda de acordo com os critérios estabelecidos neste documento; Receber o item fornecido pela contratada de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;  
Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;  
Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;  
Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;  
Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à contratada, dentro dos prazos pré-estabelecidos em Contrato; H). Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeição, falha ou irregularidade verificada com o fornecimento dos itens contratados, para que seja reparada ou corrigida, sem prejuízo das penalidades cabíveis;  
I). Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

#### CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DO INADIMPLEMENTO E SANÇÕES

O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não retirar a nota de empenho ou não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, mediante procedimento administrativo que lhe assegurará o contraditório e a ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com esta Prefeitura Municipal pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas neste edital, erros ou atraso e quaisquer outras irregularidades não justificadas, poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, garantidos o contraditório e ampla defesa, as seguintes penalidades:

a) Multa de:

0,3% (Três por cento) sobre o valor da contratação em decorrência da não entrega dos produtos, sem justificativa, no momento da solicitação, por cada recusa observada. Em caso, de reincidência a multa será aplicada em dobro;

0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, limitada a incidência a 15 (quinze) dias, no caso de suspensão do fornecimento dos produtos. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, se configurará, nessa hipótese, inexecução parcial da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20% (Vinte por cento) sobre o valor da contratação por suspensão no fornecimento por período superior ao previsto no item "II", da alínea "b", e por ocorrência de fato em desacordo com o estabelecido no edital, anexos e neste contrato ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

20% (Vinte por cento) sobre o valor da contratação, no caso da Contratada, injustificadamente, desistir do contrato administrativo ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplemento contratual. A sanção de impedimento do direito de licitar ou contratar com esta Prefeitura Municipal, poderá ser aplicada ao fornecedor juntamente com a de multa. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui as demais.

11.4. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado do pagamento das faturas devidas pela Prefeitura. Se o valor não for suficiente, a diferença deverá ser paga por meio de guia própria, a Prefeitura, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da sua aplicação.

Se não restarem pendentes valores a serem pagos ao CONTRATADO ou se os valores das multas forem superiores aos pagamentos devidos, fica o CONTRATADO obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, a partir do recebimento da notificação, devendo ser apresentado o comprovante de pagamento a CONTRATANTE, sob pena de cobrança judicial.

Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação nos casos e condições especificados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

A solicitação de prorrogação, com sua justificativa, deverá ser formulada por escrito e encaminhada com antecedência mínima de 01 (um) dia do vencimento, anexando-se documento comprobatório do alegado pela CONTRATADA.

LUANA KAROLINE DOS SANTOS MACHADO  
Pregoeira

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

11.8 A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa e contraditório por parte da CONTRATADA, na forma da lei.

**CLAUSULA DECIMA SEGUNDA-DA RESCISÃO**

12.1 A inexecução, total ou parcial, deste contrato ensejará a sua rescisão, nos termos dos art. 77 a 80 da Lei 8.666/93, com as consequências contratuais previstas no mesmo instrumento legal, na Lei nº 10.520/02 e no Edital da licitação em epígrafe.

O não cumprimento de cláusulas deste anexo, especificações ou prazos;

O cumprimento irregular de cláusulas deste anexo, especificações ou prazos;

A lentidão no cumprimento do acordado, levando a Prefeitura Municipal de Santana do São Francisco a comprovar a impossibilidade do fornecimento, no prazo estipulado;

O atraso injustificado no fornecimento dos produtos objeto desta licitação;

A subcontratação total ou parcial do objeto, associação com outrem, à sessão ou transferência total ou parcial das obrigações contraídas, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução do acordado, sem prévio conhecimento e autorização da Prefeitura;

O desatendimento das determinações regulares da Fiscalização, assim como a de seus superiores;

O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio, pelo representante da Prefeitura, designado para acompanhamento e fiscalização deste objeto;

A decretação de falência;

A dissolução da empresa contratada;

Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa do Município, e exaradas no processo administrativo a que se refere este contrato administrativo;

O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Prefeitura, decorrente de fornecimento efetuado, salvo no caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a empresa contratada, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste anexo.

Descumprimento do disposto no inciso V do Art. 27 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis. PARÁGRAFO ÚNICO - O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o respectivo Contrato, nos casos previstos nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93.

**CLAUSULA DECIMA TERCEIRA- DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO**

13.1. Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe e neste Contrato.

**CLAUSULA DECIMA QUARTA-DA LEGISLAÇÃO APLICAVEL E DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto neste instrumento, estes deverão ser resolvidos entre as partes contratantes, respeitados o objeto deste instrumento, a legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei 10.520/2002 e subsidiariamente a Lei 8.666/1993.

**CLAUSULA DECIMA QUINTA-DA PUBLICAÇÃO**

15.1. Este Contrato entrará em vigor após assinatura e publicação do seu extrato no Diário Municipal no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**CLAUSULA DECIMA SEXTA-FORO**

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Comarca de Santana do São Francisco.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, E por estarem assim acordo, assinam o presente Contrato na forma abaixo assinadas.

Santana do São Francisco (SE)XXXX de XXXXXX de 2023

Contratante \_\_\_\_\_

Contratada \_\_\_\_\_

Testemunhas 01:

Testemunhas 02:

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



220

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO  
Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:  
licitarsantana@gmail.com

ANEXO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Ref.: PREGÃO ELETRONICO n.º XXX/2023

(nome da licitante), CPF n.º xxx.xxx.xxx-xx, com endereço, (ou por intermédio de seu representante legal, infra- assinado), para os fins do Pregão em epígrafe, DECLARA expressamente, sob a penas da lei que:

Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, e do Inciso V do Artigo 27 da Lei Federal n.º 8.666/93, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

(Local), XX de XXXXXX de 2023

(Assinatura do responsável) Nome:  
Cédula de Identidade n.º.

OBS.: Este documento deverá ser redigido em papel que identifique o licitante

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO  
Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO- MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL  
(preenchida em papel timbrado da proponente)

PREGÃO ELETRÔNICO XX/2023

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

DADOS DO LICITANTE			
DENOMINAÇÃO:			
ENDEREÇO:			
CEP:	FONE:	FAX:	
E-MAIL:	CNPJ:		

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO(2023).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<p>AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL Características Gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme. Características Organolépticas: Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - branca Cheiro - próprio Sabor - doce</p> <p>Características Físico - Químicas Sacarose: mínimo 99,3% Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Seguirá Resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>Características Microscópicas: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: Ausência</p> <p>Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01Kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega.</p> <p>Rotulagem: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	1000
2	<p>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Características Gerais: Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A</p>	KG	4000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>classe pode ser longa, fina, média e curta. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>Características Organolépticas: Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p>Características Físico-Químicas: Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência do Isento, de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>Secundária: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>Rotulagem: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
	<p>ARROZ BRANCO ARROZ BRANCO</p> <p>Arroz branco tipo 1, agulhinha, classe: grãos longo subgrupo: polido embalagem de 1kg Embalados em pacotes de plástico transparente com identificação do produto isento de impurezas, registro no ministério da agricultura, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo 120 dias da data de entrega, amplamente protegida e impermeável.</p> <p>Rotulagem: Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>		
3		KG	2000
4	<p>ARROZ INTEGRAL tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>	KG	230
5	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p>	UN	120

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)

223



ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central. Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
 email: licitarsantana@gmail.com

6	CAFÉ EM PÓ 250g Produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem almofada ou vácuo no mínimo 250g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega	UN	400
7	CANELA EM PÓ 35g Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	80
8	CARNE BOVINA MOÍDA (1ª QUALIDADE) PCT 500g Carne moída que pode ser músculo/paleta/patinho bovino, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, retirar as aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno atóxico, (pct 500g de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração	KG	3000
9	COCO RALADO 100g sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PT	400
10	COLORAU EM PÓ 500g Composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	PT	800
11	CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA 1Kg alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças inteiras. Produto congelado e embalado a vácuo. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Características Organolépticas Cor - vermelha Odor - próprio Sabor - próprio Aspecto - próprio	KG	2500

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
 Pregoeiro(a)

Handwritten signature and initials.



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
e-mail: licitarsantana@gmail.com

	<p>– Ausência. Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência. Amônia – Negativo Reação de Éber p/ Gás Sulfídrico – Negativo Rancidez – Negativa Nitrato – Ausência Nitrito – Ausência Bissulfito – Negativo PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo Capa de Gordura, g % - de 12 a 16 Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada. Características Microbiológicas: sem odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>		
12	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA 1Kg Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. transporte O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	KG	2500
13	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO 1Kg Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. transporte O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	KG	3000
14	<p>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO 1Kg sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 500g a 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	400
15	<p>CRAVO DA ÍNDIA 8g Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	PT	50
16	<p>EXTRATO DE TOMATE 1Kg composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Embalagem de papel resistente de 1 kg, não podendo ser violada, ou amassada, estando livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.</p>	KG	800
17	<p>FARINHA DE AVEIA 170g Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e</p>	UN	500

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46.  
email: licitarsantana@gmail.com

Handwritten marks and signatures in the top right corner.

	validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G</b> Características Gerais: Alimento obtido a partir de grãos de milho, desverminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS Valor Calórico: de 160 a 190 Kcal Carboidratos: 38 a 45 gramas Proteínas: 03 a 08 gramas Gorduras Totais: 0,3 a 0,8 gramas Ferro: Mínimo de 1,2 mg Ácido Fólico: Máximo de 75 mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos e gorgulhos: ausência. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Embalagem Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
18	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO 1Kg</b> tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	PT	3000
19	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos Mortos- 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis. Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: Ausência.	KG	600
20	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. <b>SECUNDÁRIA:</b> Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.	KG	1000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

Handwritten initials and a signature in the top right corner.

	<p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
21	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p>	UN	120
22	<p>IOGURTE POLPA DE FRUTAS Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachês contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega</p>	UN	1000
23	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	400
24	<p>LEITE INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p>	L	600
25	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura</p>	PT	250

Handwritten signature and stamp: LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO, Pregoeiro(a)

237



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

	<p>Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Arnido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega . <b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
26	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA 500g</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola /semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender a estabelecida na legislação Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor - própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Amidos e Elementos histológicos estranhos: Ausência</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	PT	2000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

27	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Embalagem com 500g, com massa de sêmola ou ovos. Deve conter no mínimo 1,5g de fibra alimentar na porção padrão de 100g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	PT	1000
28	MANTEIGA SEM SAL 250G Manteiga de primeira qualidade, contendo 250g a unidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sacos plásticos lacrado de acordo com a atual legislação brasileira para produtos refrigerados. Prazo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. Rotulagem segue a resolução nº259 de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ( Aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) e a Resolução ANVISA/DC Nº26 02/07/2015. Devendo conter teor de gordura aproximadamente até 70%.	UN	1600
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.  Ausência de sujidades, parasitos e larvas.  EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.  PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.  ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.  TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	PT	400
30	MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS Milho para pipoca tipo I. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.  EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.  ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de	PT	120

LUANA KAROLINE DOS SANTOS MAZIERO  
Pregoeiro(a)





ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
e-mail: licitarsantana@gmail.com

	<p>Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
31	<p><b>ÓLEO DE SOJA 900ML CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O óleo vegetal poderá ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25°C Cor: característica Odor: característico Sabor: característico <b>VALOR NUTRICIONAL</b> (P/ 13 ml / 1 colher de sopa ) Valor energético : 105 a 108 Kcal Carboidrato : 0g Proteína : 0g Gorduras Totais : 10 a 12g Gordura Saturada : 0,8 a 2,4g Gordura Trans : Não contém <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Índice de Saponificação: 189 a 195 Rancidez: Negativa Acidez: Max 0,6 mg/g KOH Índice de Peróxido meq / Kg: Máximo 10</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 ml, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> Mínimo de 9 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	UN	1000
32	<p><b>OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO</b> Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvas e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.</p>	DZ	2000

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

130

33	PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG Peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (DEZ) dias a contar no ato da entrega.	UN	16500
34	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA 1 Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	800
35	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÁ 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	800
36	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	800
37	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	800
38	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU 1Kg: Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as	KG	800

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)

10  
233



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central. Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>		
39	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA 1Kg Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem as datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	800
40	<p>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO: embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50g ou 100g</p>	PT	80
41	<p>SAL MARINHO IODADO CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, não refinado, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega . ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	400
42	<p>VINAGRE DE ALCOOL – 500ml CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto - líquido, límpido e sem depósito. Aroma - característico, acético. Cheiro - próprio Sabor – ácido  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p>	UN	700

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo 500ml. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada contendo de 12 a 24 unidades de 500ml, Fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
43	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	250
44	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p>	PT	250

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)

00  
333



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Scte de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
45	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno</p>	PT	250

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)

2034



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.          PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .          ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
46	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.          PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .          ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	750
47	<p>LEITE INTEGRAL 1L (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p>	L	400
48	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p>	PT	750

LUANA KAROLINE DOS S. MAIERO  
 Pregoeiro(a)

235



ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
 email: licitarsantana@gmail.com

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>        Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
49	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g/400g</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>        Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno</p>	PT	750

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
 Pregoeira(a)

Handwritten marks: a stylized symbol and the number 230.



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46.  
email: licitarsantana@gmail.com

	<p>metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
50	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200g\400g CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar, RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A E D.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não contém substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</b> Valor Calórico: 470 a 505 Kcal Proteínas: 21 a 28 gramas Carboidratos: 36 a 42 gramas Gorduras Totais: 25 a 28 gramas Gordura Saturada: 14 a 18 gramas Gordura Trans: Ausente Cálcio: 900 a 1.015 mg Sódio: 340 a 520 mg Vitamina A: 690 a 1.010 Mcg Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg Amido: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>EMBALAGEM:</b> O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado atóxico resistente e hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega .</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PT	750

**FORNECIMENTO:**

A entrega dos itens deverá ser no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas, contados da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.

**PRAZO DE ENTREGA:** dias.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** dias (mínimo de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura dos envelopes).

**DECLARO,** sob as penas da lei, que os itens ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I do edital.

Handwritten signature and stamp: LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO Pregoeiro(a)

00  
234



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46,  
email: licitarsantana@gmail.com

DECLARO que os preços indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Santana do São Francisco/SE, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal:  
RG do representante legal:  
CPF do representante legal:

  
LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO- DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO  
(PAPEL TIMBRADO)

A Prefeitura Municipal de XXXXXXXXXXXX Ref.: Pregão Eletrônico nº /2023

(razão social da empresa), CNPJ nº, estabelecida a DECLARA ter cumprido plenamente todos os requisitos para habilitação estabelecidos no edital do processo licitatório, Pregão Eletrônico- nº /2023 ,editado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXX.

Declaramos, ainda, ter ciência de todas as solicitações e condições para habilitação e contratação prevista no citado processo e com elas concordamos.

Local e data: , / /

Nome e assinatura do representante legal da empresa (Nº da identidade do declarante)

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



239

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO- DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Licitação: Pregão Eletrônico XXX/2023

Senhor (a) pregoeiro(a),

A empresa, signatária, inscrita no CNPJ sob o Nº \_\_\_\_\_, sediada na (endereço completo), por seu representante legal, Sr.(a)

DECLARA, sob as penas da Lei, nos termos do artigo 32, § 2.º, da Lei Federal Nº 8.666/93, que até a presente data nenhum fato ocorreu que a inabilite a participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº /\_ e que contra ela não existe nenhum pedido de falência ou recuperação judicial.

Declaramos ainda, ter ciência que "a falsidade de declaração, resultará na inabilitação desta empresa e caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, bem como demais normas pertinentes à espécie".

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa (Nº da identidade do declarante)

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



240

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO  
Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email:  
licitarsantana@gmail.com

### ANEXO – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Data:  
Edital nº:

À (Entidade de Licitação)

Prezados Senhores, (nome e qualificação do representante), como representante devidamente constituído da empresa (nome da empresa/CNPJ), sito a \_\_\_\_\_, doravante denominado Licitante, para os fins disposto no item do Edital \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, em especial ao art. 299 do Código Penal Brasileiro que:

a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa (nome da empresa / CNPJ) \_\_\_\_\_, e que o conteúdo da referida proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do certame em referência, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

a intenção de apresentação da proposta, não foi informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;

que não tentou por qualquer meio ou qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, no que diz respeito à participação ou não no presente certame;

que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto do referido certame;

que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente informado ou discutido com qualquer integrante da Equipe de Apoio, com o (a) pregoeiro(a) ou representante ou funcionário da Secretaria Responsável pela licitação, antes da abertura oficial das propostas;

que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Localidade, de \_\_\_\_\_ de 2023

Nome e assinatura do representante legal da empresa (Nº da identidade do declarante)

  
LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)



243

ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO

Pc. Sete de Setembro, S/N, Praça Central, Centro, Santana do São Francisco/SE, CEP: 49985-000, CNPJ: 32.846.347/0001-46, email: licitarsantana@gmail.com

ANEXO – DECL FIDELIDADE E VERACIDADE DE DOCUMENTOS APRESENTADOS

DECLARAÇÃO DE FIDELIDADE E VERACIDADE DOS DOCUMENTOS APRESENTADOS

Licitação: Pregão Eletrônico XXX/2023

Senhor (a) pregoeiro(a),

A empresa, signatária, inscrita no CNPJ sob o N° \_\_\_\_\_, sediada na (endereço completo), por seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_, RG – XXXXXXXX, CPF - XXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARA para fins de direito, sob as penas do art. 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e os documentos apresentados permanente a \_\_\_\_\_ são verdadeiros e autênticos. E por ser esta a expressão da verdade, firmo o presente.

Localidade, de \_\_\_\_\_ de 2023.

Nome e assinatura do representante legal da empresa (Nº da identidade do declarante)

LUANA KAROLINE DOS S. MADEIRO  
Pregoeiro(a)