



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

**EDITAL - ANEXO I - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021**

FICHA CADASTRAL	
NOME DA EMPRESA	
NATUREZA DA INSTITUIÇÃO	
CNPJ/MF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
INSCRIÇÃO MUNICIPAL	CAPITAL SOCIAL
REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO	
BAIRRO	CIDADE
CEP	TEL/FAX
RESPONSÁVEL	CONTATO
ENDEREÇO ELETRÔNICO	SITE

Retiramos cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, através de meio eletrônico disponibilizado junto ao setor de licitações da Prefeitura de Cristinápolis.

Local: _____, ____ de _____ de 2021.

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre esta Comissão e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher a Ficha Cadastral de retirada ou recebimento do Edital e remeter ao Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de Cristinápolis, Estado de Sergipe, por meio do e-mail: cpl.cplcris@yahoo.com.br, ou pelo site <http://www.cristinapolis.se.gov.br>.

A não remessa da Ficha Cadastral exime a Comissão de Licitação da responsabilidade de comunicação por meio de fax ou e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Cristinápolis, 29 de abril de 2021.

**ADRIANE RODRIGUES LINS
PREGOEIRA**



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

DAS DEFINIÇÕES

Sempre que as palavras indicadas abaixo, ou os prenomes usados em seu lugar, aparecerem neste Edital ou em qualquer lugar de seus anexos, elas terão o significado determinado a seguir:

ADJUDICATÁRIA – É a licitante ou proponente vencedora desta licitação.

ADMINISTRAÇÃO – É a Prefeitura do Município de CRISTINÁPOLIS.

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA – É a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO – É a Comissão de Licitação instituída por Portaria da Prefeitura Municipal, com a função de receber, examinar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos a esta LICITAÇÃO.

PREGOEIRO OFICIAL – É servidor público responsável direta e indiretamente pelo desenvolvimento do Edital; pelos Boletins de Esclarecimentos, Comunicados, publicação e divulgação; pela condução e direção dos trabalhos da sessão do Pregão; julgamento e adjudicação e instrução do processo.

EQUIPE DE APOIO – São os servidores que apoiam o Pregoeiro na condução e direção dos trabalhos e instrução do processo.

CONTRATADA – Adjudicatária que vier a ser signatária do Contrato com a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS.

CONTRATANTE – É a Prefeitura do Município de CRISTINÁPOLIS.

DIVULGAÇÃO – É o ato pelo qual a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS se utiliza para divulgar, como condição de ampliação ao conhecimento público do ato publicado, no Diário Oficial do Município no endereço eletrônico www.cristinapolis.se.gov.br (link: **Diário Oficial**).

EMPRESA INTERESSADA, LICITANTE OU PROPONENTE – É a empresa que demonstra interesse em participar desta licitação apresentando proposta. Para exclusivo fim de impugnação aos termos deste Edital, considerar-se-á, também, LICITANTE a empresa adquirente deste Edital.

ESPECIFICAÇÕES – É a descrição clara, precisa e uniforme dos bens e serviços pretendidos pela Administração que permitam definir com perfeita exatidão o que se pretende adquirir.

FISCALIZAÇÃO – É a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS e/ou seu preposto, devidamente credenciado para realização da fiscalização do Fornecimento, objeto desta licitação. A fiscalização implicará na inspeção do fornecimento em execução e executados com a finalidade de assegurar sua qualidade, obediência às normas e especificações, prazos e demais dados informados pela licitante em sua proposta e na execução do contrato.

LICITANTE VENCEDORA ou **PROponente VENCEDORA** – É a empresa classificada em primeiro lugar ou detentora da maior oferta/melhor lance depois de transcorrido o prazo de recursos para o julgamento das propostas.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CRISTINÁPOLIS – É a pessoa jurídica de direito público de base territorial autônoma que contrata o Fornecimento objeto desta licitação através da PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS.

ADMINISTRAÇÃO – É a Prefeitura do Município de CRISTINÁPOLIS, pessoa jurídica de direito público interno.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

PUBLICAÇÃO – É o ato do qual a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS se utiliza para publicar, como condição de eficácia do ato jurídico, no Diário Oficial do Município no endereço eletrônico www.cristinapolis.se.gov.br (link: **Diário Oficial**) e no site oficial do TCE – Tribunal de Contas do Estado de Sergipe no endereço eletrônico www.tce.se.gov.br.

ANEXOS – Constituem partes integrantes e indissolúveis deste instrumento.

MELHOR OFERTA – É a proposta que superar em valores reais e decrescentes, aquela imediatamente anterior.

ME – Microempresa – Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações.

EPP – Empresa de Pequeno Porte - Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações.

MEI – Microempreendedor Individual – Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006 e posteriores alterações.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O MUNICÍPIO DE CRISTINÁPOLIS, por intermédio de sua **Prefeitura**, inscrita no CNPJ sob nº 13.096.029/0001-60, localizada à Praça da Bandeira nº 81, centro, CEP 49.270-000, Cristinápolis/SE, **representado neste ato pelo Prefeito Municipal o Sr. SANDRO DE JESUS DOS SANTOS**, Estado de Sergipe, por intermédio seu Pregoeiro, o(a) senhor(a) **ADRIANE RODRIGUES LINS**, em conformidade com a Lei nº 10.520 de 2002, Decreto n. 10.024, de 2019, Decreto Municipal nº 8.259/2020, que regulamenta a licitação na modalidade de Pregão Eletrônico no município, bem como, aplicar-se-ão subsidiariamente as normas constantes das Leis 8.666/93 e suas alterações e Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações bem como. Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, que Aprova o Regulamento para a Modalidade de Licitação Denominada Pregão, em sua forma eletrônica, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar no endereço eletrônico <https://www.licitanet.com.br>, licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS PELA CRECHE E DEMAIS PROGRAMAS FEDERAIS DA EDUCAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS, EXIGÊNCIAS**, devendo as propostas de preços e a documentação serem registradas na data, local e horário abaixo informados determinado, mediante as seguintes condições:

FIM DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 13/05/2021 às 09:20 (nove horas e vinte minutos), através do site <https://licitanet.com.br/>

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 13/05/2021 às 09:30 (nove horas e trinta minutos), através do site <https://licitanet.com.br/>

1. DA CONDUÇÃO DO CERTAME

1.1. O presente CERTAME SERÁ CONDUZIDO por Pregoeiro indicado nos termos da portaria nº. [21/2021](#), que, assistido por sua Equipe de Apoio, terá, em especial, as seguintes atribuições:

- I. Coordenar o processo licitatório;
- II. Receber, examinar e decidir as impugnações e consulta ao edital, apoiado(a) pelo setor responsável pela sua elaboração;
- III. Conduzir a sessão pública na internet;
- IV. Verificar a conformidade da proposta de preços com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- V. Dirigir a etapa de lances;
- VI. Verificar e julgar as condições de habilitação;
- VII. Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhado à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VIII. Indicar o vencedor do certame;
- IX. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- X. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XI. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

1.2. Este Edital poderá ser retirado na Sala da Comissão Permanente de Licitação, na Praça dos Pescadores, 19 – Centro – CEP 49.250-000, CRISTINÁPOLIS - Sergipe, **no horário das 8 horas às 13 horas**, ou preferencialmente no endereço eletrônico <http://www.cristinapolis.se.gov.br> <LICITAÇÕES> e <https://www.licitanet.com.br> <PROCESSOS>.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto desta licitação a qualificação e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal, objetivando a contratação de empresa do ramo pertinente para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS**



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

ALUNOS ATENDIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS PELA CRECHE E DEMAIS PROGRAMAS FEDERAIS DA EDUCAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS, EXIGÊNCIAS, observadas as especificações e condições constantes dos ANEXOS II – Termo de Referência deste Edital, que fará parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação qualquer pessoa jurídica, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

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

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

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

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

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

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

3.4.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

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

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

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

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



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

3.5. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:

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

3.5.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

3.5.3. Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

3.5.4. Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial;

3.5.5. Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

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

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

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

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

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

3.6.5. O fornecedor registrado deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§ 1o, art. 9.o do Decreto nº 8.259 de 01 de junho de 2020), obtidas junto ao sistema eletrônico LICITANET no sítio <https://licitanet.com.br/>.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do(a) licitante ou de seu(sua) representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

4.3. O uso da senha de acesso pelo(a) licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu(sua) representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de CRISTINÁPOLIS, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. Para aceitabilidade da proposta, o(a) licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo II, deste Edital, e conter, ainda, os seguintes dados:

a) PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irrevogável, limitado a 02 (duas) casas decimais, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas e outro mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do serviço. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

5.2. O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

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

5.4. A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com o disposto no Termo de Referência, incluindo todas as informações necessárias à perfeita compreensão dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação.

5.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, o(a) licitante deverá preencher as informações no Campo "Informações Adicionais" ou anexá-las no campo apropriado do sistema **LICITANET**, sob pena de desclassificação e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados durante o período de Prestação do Serviço, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

5.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

5.7. O(A) Licitante vencedor(a) do certame poderá apresentar com a sua proposta de preços a PLANILHA DE CUSTO, contendo composição clara do preço, todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

5.8. Ao disponibilizar sua proposta através do aplicativo www.licitanet.com.br, não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do(a) representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

6.1.1. Todos os documentos de habilitação deverão estar autenticados eletronicamente para que seja comprovada a veracidade destes.

6.1.2. As licitantes deverão encaminhar/anexar, via sistema, os documentos de habilitação exigidos pelo Edital, sob pena de inabilitação.

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

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

6.4. 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.

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

6.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7. DO PROCEDIMENTO DA SESSÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.8. 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.

7.9. A disputa ocorrerá pelo valor UNITÁRIO do Item.

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



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

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

7.12. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo igual ou superior aos valores definidos e especificados na tabela de itens do Termo de Referência deste Edital.

7.13. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.14. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

7.16. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

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

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

7.20. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.21. Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que o valor unitário e total extrapole o número de duas casas decimais após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o item objeto desta licitação, fazendo arredondamentos a menor, no valor unitário.

7.22. O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.23. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os licitantes deverão acompanhar a etapa de Aceitação, permanecendo "on-line" para a resposta de dúvidas por parte do Pregoeiro, bem como eventual negociação de valores. Nesta etapa o sistema disponibiliza a possibilidade de um "chat" bilateral.

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

7.25. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

7.27. Também será observado e assegurado tratamento diferenciado concedido às Microempresas – ME e às Empresas de Pequeno Porte – EPP na participação em certames licitatórios deste Município, conforme determina a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

7.28. A utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município, nos termos do Item – SANÇÕES.

7.29. As Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.30. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o(a) proponente for declarado(a) vencedor(a) do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme dispõe o art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

7.31. A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os(as) licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.32. Será assegurado como critério de desempate a preferência de contratação para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme esclarecimentos abaixo:

a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

b) Nesta modalidade, o intervalo percentual acima citado será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

7.33. Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.34. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.35. O disposto no artigo 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

7.36. No caso desta modalidade, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.37. Serão exigidas, à(s) licitante(s) classificada(s) em 1º (primeiro) lugar, amostras de todos os itens nos quais foi vencedora nos lances, para teste de degustação conforme o art. 25, §4º, da Resolução FNDE/CD/Nº 38/2009.

7.38. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 03 (três) dias da solicitação, em um único pacote, com o carimbo da firma proponente, para efeito de identificação, e, se possível, identificadas individualmente. As amostras não serão devolvidas.

8. DA DOCUMENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

8.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do sistema, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

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

8.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

8.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

8.8. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.9. DECLARAÇÕES:

a) Declaração de Atendimento aos Requisitos deste Edital, conforme disposto no Inciso VII, art. 4.º da Lei nº 10.520/2002, nos termos do Anexo V deste Edital.

b) Declaração de não utilização de mão de obra infantil em cumprimento ao Decreto nº 4.358/02 e ao Inciso XXXIII, do Art. 7º da CF, nos termos do Anexo V deste Edital.

c) Declaração de que não está inidônea nem se encontra impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

8.10. A **Habilitação Jurídica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual, através de certidão da Junta Comercial;

8.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores. No caso de alterações será admitido o estatuto ou o contrato consolidado;

8.2.3. Inscrição de ato constitutivo, no caso de sociedade civil acompanhada de prova da diretoria em exercício;

8.2.4. 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, se a atividade assim o exigir, bem assim, documento em que identificados os seus administradores;

8.3. - A **Regularidade Fiscal e Trabalhista** será comprovada, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.3.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), através do respectivo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

8.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e relativa à Seguridade Social com a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Certidão emitida com base na Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02/10/2014;

8.3.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

8.3.5. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.3.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.” (NR).

8.4. - A **Qualificação econômico-financeira** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.4.1. Certidões Negativas de Falência e Concordata, expedidas pelo Cartório da Distribuição Judicial da localidade onde a empresa tem sua sede ou através da Internet, expedidas até 30 (trinta) dias, antes da data de entrega dos envelopes.

8.5. - O **cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, será comprovado, mediante a apresentação da seguinte documentação.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

8.5.1. – A Declaração relativa à Trabalho de Menores, em papel timbrado (personalizado) da empresa:

8.5.1.1. De que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, em qualquer trabalho menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, conforme modelo no **Anexo V (“Modelo – Declaração Relativo ao Trabalho de Menores”)**.

8.6.1. A Declaração relativa a Fatos Impeditivos, em papel timbrado (personalizado) da empresa:

8.6.1.1. De que não está inidônea, nem se encontra impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem assim, de que está ciente da obrigatoriedade de informar ao Município de CRISTINÁPOLIS - Sergipe a superveniência de qualquer fato que passe a caracterizar qualquer um desses impedimentos.

8.7. - A **Qualificação técnica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.7.1. Certificado ou Alvará da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (Art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).

8.7.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93).

8.7.2.1. A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestado(s) ou certidão(s) de fornecimento similares de complexidade tecnológica e operacional e equivalente ou superior – fornecimento de gêneros alimentícios, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.7.3. Certificado do Serviço de Inspeção Federal ou de Medicina Veterinária para produtos de origem animal (Art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 11, §5º da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).

09. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

09.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

09.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à licitante vencedora pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela autoridade competente.

09.3. A autoridade competente poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição com vistas à verificação da aceitabilidade da proposta ofertada, antes da homologação do certame.

10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. Até **03 (três) dias úteis**, antes da data fixada no preâmbulo deste Edital, para realização do certame, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Instrumento, cabendo ao Pregoeiro, auxiliado pelo responsável solicitante do referido objeto, decidir sobre a petição no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**.

10.2. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do Certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

10.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no mesmo até **o terceiro dia útil** que anteceder a data



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

de realização deste Pregão, hipótese em que a comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso;

10.4. Não serão conhecidas as impugnações interpostas, quando vencidos os respectivos prazos legais;

10.5. Os pedidos de esclarecimentos formais e impugnações, referentes ao presente Certame, serão processados e julgados na forma e nos prazos previstos e deverão ser enviados exclusivamente para e-mail cpl.cplcris@yahoo.com.br;

10.6. A participação no presente certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implicará em plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas;

10.7. Informações e esclarecimentos aos licitantes, notadamente relacionados às especificações do objeto, deste Edital, serão dados pelas Secretarias Solicitantes;

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

11.2. O prazo para manifestação sobre a intenção de interpor recurso será aberto pelo(a) Pregoeiro(a), durante a sessão, na fase de habilitação.

11.3. Será concedido(a) ao(à) licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site <https://www.licitanet.com>.

11.4. Os (As) demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar seus memoriais também por meio eletrônico, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.5. A falta de manifestação imediata e motivada do(a) licitante importará a decadência do direito de recurso, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto ao (à) licitante declarado(a) vencedor(a).

11.6. O recurso contra a decisão do(a) Pregoeiro(a) não terá efeito suspensivo.

11.7. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8. Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra o ato do(a) Pregoeiro(a), quando este(a) mantiver a sua decisão.

11.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos(às) interessados(as) na sala da COMISSÃO DE LICITAÇÃO: Praça dos Pescadores, 19 - Centro - CEP 49.250-000, CRISTINÁPOLIS - Sergipe.

11.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o(a) pregoeiro(a) adjudicará o objeto e a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

12. DO REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS

12.1. É vedado qualquer reajuste de preços pelo período de 12 meses, com fulcro na Lei nº 10.192 de 14/02/2001, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão, repactuação ou reequilíbrio econômico financeiro.

12.2. A revisão de valores, para majorar ou diminuir, poderá ocorrer de ofício ou a pedido da licitante signatária do contrato, nas seguintes condições:



Estado de Sergipe Prefeitura Municipal de Cristinápolis

12.2.1. Para majorar, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II "d" e § 2º, da Lei nº 8.666/93, desde que demonstrado, por parte da licitante contratada, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do príncipe e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão.

12.2.2. Para diminuir, quando a Administração verificar que o preço contratado encontra-se substancialmente superior ao praticado no mercado.

[12.3. A não apresentação da Planilha de Custos impossibilitará à Administrativa a proceder a futuras revisões de preços, caso venha a contratada solicitar equilíbrio econômico-financeiro.](#)

12.4. A cada pedido de revisão de preço deverá a contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado por Nota de Empenho, após emissão de Nota Fiscal devidamente conferida e ATESTADA por quem de direito e apresentação da Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal, Prova de Regularidade para com o INSS, na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º e Prova de Regularidade para com o FGTS, emitido pela CEF, bem como, outras comprovações de regularidade fiscal ou trabalhista que se fizer necessário, desde que previsto em Lei.

13.2. A Contratante terá até 30 (trinta) dias, a partir da data de emissão da nota fiscal, devidamente atestada pelo gerente do contrato, para a tramitação do processo, envolvendo instrução e efetivo pagamento. Devendo ser considerado esse prazo, a partir da autorização da Caixa Econômica Federal.

13.3. No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre os produtos fornecidos.

No ato do pagamento, o Município de Cristinápolis observará o disposto na Lei Municipal nº 748, de 18 de Dezembro de 2018, e se couber, fará a cobrança da taxa de 1,0%(um por cento) sobre o valor contratado.

13.4. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA

14.1 Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado Contrato com a adjudicatária, conforme Minuta constante do ANEXO VIII, o qual será adaptado, no que a lei permitir, à proposta da empresa vencedora.

14.2. Homologada a licitação, a Administração convocará, no prazo de até 05 (cinco) dias, a licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair o direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

14.2.1. O prazo estabelecido no subitem 14.2, para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela Adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

14.3. Caso a licitante adjudicatária não assine o contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, conforme disposto no art. 4º inciso XIII da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

14.4. O Contrato terá sua vigência da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2021, vedada sua prorrogação.

14.5. A responsabilidade da contratada não cessa com o fim da vigência do contrato, devendo ser observada, em qualquer caso, o período de garantia dos produtos, que passa a fluir a partir da data de entrega definitiva, **nos casos em que couber**.

15. DA RESCISÃO

15.1. A rescisão das obrigações decorrentes da presente licitação (Pregão) se processará de acordo com a Cláusula Oitava do futuro Contrato, ANEXO VIII, c/c o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão de acordo com a dotação orçamentária constante da Lei Orçamentária Anual para o exercício 2021, conforme abaixo.

UO: 03004 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

AÇÃO: 2074 - Programa Nacional de Alimentação Escolar – ENSINO FUNDAMENTAL

AÇÃO: 2046 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – CRECHE

AÇÃO: 2105 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PRÉ ESCOLAR

AÇÃO: 2115 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA

AÇÃO: 2122 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – MAIS EDUCAÇÃO FUND.

AÇÃO: 6327 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE AEE

ELEMENTO: 339030.00 – Material de Consumo

FONTE: 1001000 – Recursos Ordinários

FONTE: 11220000

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei no 10.520/2002 ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante que:

17.1.1. Não assinar a ata, quando convocada no prazo de validade de sua proposta;

17.1.2. Deixar de entregar documentação exigida no edital;

17.1.3. Apresentar documentação falsa;

17.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;

17.1.5. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.6. Não mantiver a proposta;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.8. Fizer declaração falsa;

17.1.9. Cometer fraude fiscal.

17.2. Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar à Empresa Proponente as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do contrato:

17.2.1. Advertência;



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

17.2.2. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor dos itens faltantes, no caso de atraso na entrega dos produtos;

17.2.3. Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata ou ordem de fornecimento, no caso de recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho ou Assinatura da ata;

17.2.4. Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata, no caso de inexecução total ou rescisão por culpa da Empresa Proponente;

17.2.5. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor da ata, por descumprimento de outras obrigações previstas neste Edital e seus Anexos.

18. DOS BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS E COMUNICADOS

18.1. BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS – Para todas as dúvidas e informações solicitadas pelas licitantes, o Pregoeiro emitirá um BOLETIM DE ESCLARECIMENTO e disponibilizará o mesmo no site oficial do município bem como nos anexos do processo no site <https://www.licitanet.com.br> para conhecimento de todos.

18.4. É obrigação única e exclusiva das licitantes o acompanhamento dos COMUNICADOS e BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS emitidos pelo Pregoeiro nos endereços: www.cristinapolis.se.gov.br/licitacoes e <https://www.licitanet.com.br>.

19. DA GARANTIA CONTRATUAL

19. A Administração não solicitará garantia de execução.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. É facultado ao Pregoeiro Oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

20.2. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se a licitante às sanções previstas neste instrumento, c/c os arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93.

20.3. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de CRISTINÁPOLIS/SE.

20.4. O Pregoeiro, no interesse público, poderá sanar dúvidas, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

20.5. A Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alheios à licitação.

20.6. A desclassificação da proposta ou a inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

20.7. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa os interesses da Administração.

20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

20.9. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.10. A homologação do resultado desta licitação não obriga a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS à contratação do objeto licitado.

20.11. Após a homologação da licitação, será emitida a Nota de Empenho para a licitante vencedora, que receberá juntamente uma cópia do resultado da licitação. Nos casos em que se aplicarem será também firmado Termo de Contrato, nos moldes da Minuta integrante deste Edital, ANEXO VIII.

20.12. A qualidade dos produtos a serem fornecidos estará submetida às normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor.

20.13. O Edital deste Pregão se encontra disponível no endereço Eletrônico www.cristinapolis.se.gov.br/licitacoes podendo também ser fotocopiado no Departamento de Licitações no endereço supra, assim como copiado mediante a apresentação de pen-drive para sua gravação, ou ainda baixado no site <https://www.licitanet.com.br>.

20.14. Os pedidos de esclarecimentos referentes a esse procedimento licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o endereço: cpl.cplcris@yahoo.com.br.

20.15. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da **PROPOSTA** ou dos documentos de **HABILITAÇÃO**, o Pregoeiro poderá suspender o **PREGÃO** e marcar nova data para sua aceitabilidade, ficando intimadas, no mesmo ato, as licitantes.

20.16. Não serão levados em consideração, quaisquer consultas, pedidos ou reclamações, relativos ao Edital, que não tenham sido formulados por escrito e devidamente protocolados no Departamento de Licitações da Prefeitura por envio de fax, e-mail, até 03 (três) dias úteis antes da data marcada para a Sessão Pública.

20.17. Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados a todos os demais interessados através dos sites: www.cristinapolis.se.gov.br/licitacoes e <https://www.licitanet.com.br>.

20.18. Ao Pregoeiro reservam-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

20.19. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 8.666/93, em sua versão vigente, da Lei nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações e o Decreto Municipal nº 8.259 de 2020 de 2020.

20.20. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante no presente Edital, o lance é considerado proposta.

20.21. As DECLARAÇÕES que exigirem o reconhecimento de firma em Cartório, assim deverão estar sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

20.22. Fazem parte integrante deste edital os anexos, como se nele estivessem transcritos:

20.22.1. ANEXO I – Ficha Cadastral

20.22.2. ANEXO II – Termo de Referência.

20.22.3. ANEXO III – Modelo de Credenciamento.

20.22.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração Relativa à Habilitação.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

20.22.5. ANEXO V – Modelo de Declaração Relativa a Dispositivo Constitucional.

20.22.6. ANEXO VI – Modelo de Proposta de Preços.

20.22.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

20.22.8. ANEXO VIII – Minuta do Contrato.

20.23. O Fundo Municipal de Educação do Município de CRISTINÁPOLIS reserva-se o direito de anular a presente licitação, por ilegalidade, ou revogá-la, por razões de interesse público.

21. DO FORO

21.1. Fica eleito o Foro da cidade de CRISTINÁPOLIS para dirimir questões oriundas desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CRISTINÁPOLIS, 29 de abril de 2021.

ADRIANE RODRIGUES LINS
Pregoeira Oficial/PREFEITURA



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

1.1. A alimentação saudável e adequada, principalmente em idade de crescimento e maturação biológica, constitui fator funcional para o desenvolvimento humano.

Diante deste fato, torna-se necessária a preocupação com a alimentação escolar, já que esta substitui uma refeição e para algumas crianças ela é a principal refeição diária.

A alimentação escolar deve propiciar a base prática para uma alimentação adequada, contribuindo para o trabalho pedagógico, possibilitando melhor concentração e outras condições físicas que influenciam na aprendizagem assim como para a qualidade de vida dos alunos.

O município de Cristinápolis conta com 22 (vinte e duas) Escolas Municipais, que atendem uma demanda média de (três mil, setecentos e quatorze) alunos, portanto, a aquisição dos gêneros alimentícios destina-se a atender às necessidades e demandas da Rede Municipal de Ensino deste Município, oferecendo aos alunos uma alimentação escolar de qualidade, tendo como foco central, à melhoria nutricional na dieta alimentar, com um cardápio diferenciado, com base nutricional, visando garantir uma alimentação saudável e segura, trazendo uma considerável melhoria no atendimento nutricional e na aceitabilidade dos cardápios ofertados.

A aquisição se faz necessária para atender a Resolução nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO: O objeto licitado, caracteriza-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão com base no Menor Preço por Item, de acordo com o Art. 45 §1º inciso I da Lei nº 8.666/93 e Art. 4º inciso X da Lei nº 10.520/02, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

2. DO OBJETO

2.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS PELA CRECHE E DEMAIS PROGRAMAS FEDERAIS DA EDUCAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS, EXIGÊNCIAS E DETALHAMENTOS CONSTANTES NO ANEXO I DO EDITAL, observadas as especificações e condições contidas neste Termo de Referência, parte integrante e indissolúvel do Edital, independentemente de qualquer reprodução, conforme as especificações mínimas, quantitativas e demais condições constantes neste Termo, descritos na forma abaixo:

TABELA ÚNICA

Com base nos termos da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações e esclarecida pelo Decreto Federal 8.572 de 13 de novembro de 2015, os itens abaixo são destinados **EXCLUSIVAMENTE** as empresas enquadradas como MEI, ME e EPP, EXCETO os itens: 14; 16; 22; 29 e 42 que são destinados a todo e qualquer participante, incluindo empresas de grande porte.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRYSTAL CARACTERÍSTICAS GERAIS Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. CARACTERÍSTICAS	KG	2.000		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio do tipo de açúcar. Cor – próprio do tipo de açúcar. 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 Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência.</p> <p>EMBALAGENS Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 1 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 20 a 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento.</p>				
2	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO Produto artificial líquido, embalagem de 100 ml, a base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar</p>	UND	50		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.				
3	<p>ALHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto novo, in natura, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>	KG	500		
4	<p>ARROZ BRANCO, TIPO I</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Classe longo fino, subgrupo polido, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS O produto deverá ser livre de sujidades, parasitos e larvas e ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p> <p>Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleo minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Os cereais e os seus derivados não podem ter mais de 15% de umidade.</p> <p>EMBALAGENS Acondicionados em sacos plásticos íntegro, resistente, vedado hermeticamente com 1 kg. No caso de fardo, o mesmo deverá estar lacrado e rotulado.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a contar da data de sua fabricação.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p>	KG	2700		
5	ARROZ INTEGRAL, TIPO 1	KG	30		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos integrais, sadios de arroz. A classe pode ser longo fino, médio e curto. 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. Umidade: máximo 15% Matérias estranhas e impurezas: máximo 0,05% Grãos ardidos e mofados: máximo 0,30% Defeitos gerais agregados: máximo 2,50% Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>EMBALAGENS Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1 kg. 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>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 8 meses a contados a partir da data de entrega.</p>				
6	<p>ARROZ PARBOILIZADO, TIPO I</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de arroz. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a</p>	KG	5000		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinópolis

	<p>mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto - próprio Cor - próprio Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Classes diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência Umidade: máximo 14% Matérias estranhas e impureza: máximo 0,05% Grãos ardidos e mofados: máximo 0,30% Defeitos gerais agregados: máximo 2,5% Sujidades, parasitas e larvas: ausência Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>EMBALAGENS</p> <p>Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a contar da data de sua fabricação.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p>				
7	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido através da moagem de grãos de aveia após a limpeza e classificação, integral, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, tiamina, vitamina B6 e vitamina D, rico em fibras e proteínas.</p>	UND	3500		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>EMBALAGENS Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto devendo ser livre de sódio e gordura trans. Embalagem de 200g. Peso líquido de 200g.</p> <p>Primária: polietileno atóxico, resistente, transparente.</p> <p>Secundária: caixa de papelão resistente.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade de no mínimo 1 ano contado a partir da data de entrega.</p>				
8	<p>BATATA INGLESA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor - própria, conforme espécie e variedade. Odor - aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor - sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>	KG	9000		
9	<p>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas,</p>	PCT	4300		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, contém glúten.

NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO: GORDURA TRANS, GORDURA PARCIALMENTE HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÓLEO VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADO, ÓLEO VEGETAL HIDROGENADO, ÓLEO HIDROGENADO, GORDURA PARCIALMENTE HIDROGENADA E/OU INTERESTERIFICADA.

CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS

Cor	-	própria
Cheiro	-	próprio
Sabor	-	próprio

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO
NUTRICIONAL PARA 30G

Valor energético:	130	a	140kcal.
Carboidratos:	15	a	25g.
Proteínas:	2	a	3g.
Gorduras totais:	4	a	5g.
Gorduras saturadas:	1,5	a	2g.
Gorduras trans:	não		contém.
Fibra alimentar:	0,5	a	1g.
Cálcio:	7	a	9mg.
Ferro:	1,2	a	1,5mg.
Sódio:	15	a	18mg.

CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS

Seguir a Resolução nº12, 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: ausência.

EMBALAGENS

Primária: Pacote com peso líquido de 400 a 500g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoladagem na vertical e na horizontal.

Secundária: caixas de papelão com



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>até 20 pacotes fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a resolução nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares); devendo conter nos rótulos da embalagem, obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>			
10	<p>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto - pó homogêneo fino ou grosso. Cor - castanho claro a castanho escuro. Odor e sabor - característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Ausência de sujidade, parasitas e larvas. Casca e paus: máximo de 1% em 100g do produto.</p> <p>EMBALAGENS</p> <p>Primária: embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 250g. Embalagem aluminizada com certificado do Programa de Qualidade do Café (PQC) emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC). Secundária: fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo de 05 a 10kg de peso líquido, fechado com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a resolução nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados). O rótulo deve trazer a</p>	PCT	400	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	denominação "café torrado" seguida da sua classificação e do prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE Validade de 9 meses a partir da data de entrega.				
11	CANELA EM PÓ Embalagem de acordo com a RDC nº 276/2005 (regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos) com 35g, possuindo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.	UND	215		
12	CRAVO DA ÍNDIA CARACTERÍSTICAS GERAIS Cravo da Índia; obtido do botão floral de espécime genuína. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Teor de umidade máxima de 16%. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes. EMBALAGENS Embalagem com 8g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, prazo de validade. De acordo com a RDC nº 276/2005. PRAZO DE VALIDADE Validade mínima 10 meses a contar da data de entrega.	UND	1050		
13	CARNE BOVINA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE: TIPO COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO. CARACTERÍSTICAS GERAIS É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor: vermelha característica, sem manchas esverdeadas ou pardeadas.	KG	1875		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Odor: próprio. Aspecto: próprio. Sabor: próprio. Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 08/11/88.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.</p> <p>EMBALAGENS Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO.</p> <p>Primária: embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, transparente e atóxico em até 5 kg, limpo, não violado que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p>Secundária: caixa de papelão reforçada contendo entre 10 a 20 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
14	<p>CARNE BOVINA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE: TIPO COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	KG	5625		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Cor: vermelha característica, sem manchas esverdeadas ou pardeadas. Odor: próprio. Aspecto: próprio. Sabor: próprio. Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 08/11/88.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.</p> <p>EMBALAGENS Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO.</p> <p>Primária: embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, transparente e atóxico em até 5 kg, limpo, não violado que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p>Secundária: caixa de papelão reforçada contendo entre 10 a 20 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
15	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE (COXÃO MOLE E PATINHO – MÁX. 5% DE GORDURA)</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Porção comestível proveniente do corte apropriado, oriundas de estabelecimento sob inspeção oficial.</p>	KG	2800		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor: vermelha característica. Odor: próprio. Sabor próprio: aspecto próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos ou larvas.</p> <p>EMBALAGENS Pacotes de 500g embalados a vácuo, fechados em filme de polietileno de alta densidade. Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO. O produto deverá ser entregue congelado, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
16	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE (COXÃO MOLE E PATINHO – MÁX. 5% DE GORDURA)</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Porção comestível proveniente do corte apropriado, oriundas de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	Pacote	8400		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinópolis

	<p>Cor: vermelha característica. Odor: próprio. Sabor próprio: aspecto próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos ou larvas.</p> <p>EMBALAGENS Pacotes de 500g embalados a vácuo, fechados em filme de polietileno de alta densidade. Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO. O produto deverá ser entregue congelado, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
17	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS De primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isentas de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor - própria, conforme espécie e variedade. Odor - aroma próprio, conforme</p>	KG	6.500		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>				
18	<p>CHARQUE BOVINA DIANTEIRA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis da carne bovina, embaladas a vácuo com ausência de tecidos inferiores (aponeuroses, cartilagens), e produzido em estabelecimento sob inspeção federal.</p> <p>EMBALAGENS Primária: peças embaladas a vácuo com peso líquido de 01 a 05 kg. Secundária: caixa de papelão reforçada com peso líquido de 10 a 30 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	450		
19	<p>COLORAU</p> <p>CARACTERÍSTICA GERAIS Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, com adição de óleos comestíveis sem adição de sal. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	PCT	1850		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>EMBALAGENS Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g.</p> <p>Secundária: Caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido e 1 a 10 Kg.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares). Caso apresente glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p>			
20	<p>COMINHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - Pó fino; Cor - Verde Pardacento; Cheiro - Próprio; Sabor - Próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 13/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>EMBALAGENS Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g.</p> <p>Secundária: Caixas de papelão</p>	PCT	1800	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido e 1 a 10 Kg.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares). Caso apresente glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
21	<p>CORTE DE FRANGO CONGELADO: TIPO PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Parte da ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial do Ministério da Agricultura, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio. Cor: própria. Odor: próprio.</p>	KG	5312	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Sabor: próprio. O produto deverá ser entregue congelado.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO.</p> <p>EMBALAGENS Primária: bandejas de isopor envoltas em saco de polietileno, pesando 1kg.</p> <p>Secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção, data de validade e peso.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			
22	<p>CORTE DE FRANGO CONGELADO: TIPO PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Parte da ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial do Ministério da Agricultura, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p>	Quilograma	15938	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: próprio. Cor: própria. Odor: próprio. Sabor: próprio. O produto deverá ser entregue congelado.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO.</p> <p>EMBALAGENS</p> <p>Primária: bandejas de isopor envoltas em saco de polietileno, pesando 1kg.</p> <p>Secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção, data de validade e peso.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
23	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Extrato de tomate é o produto resultante da industrialização de frutos maduros e são do tomateiro por processo tecnológico adequado. Deverá apresentar apenas polpa de tomate havendo a tolerada a adição de até 1% de açúcar e de cloreto de sódio, o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: massa mole. Cor: vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio.</p>	PCT	12400		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>ANÁLISES MÍNIMAS Extrato seco, deduzido cloreto de sódio: mínimo 18%. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Variações de pH: 3,5 a 4,0.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. Elementos histológicos da polpa de tomate: presença de amidos e elementos histológicos estranhos: ausência.</p> <p>EMBALAGENS Primária: sachês com peso líquido de 340g. Secundária: caixa de papelão contendo até 24 embalagens tetra pak, fechada com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p>				
24	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO I</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	KG	5100		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p>EMBALAGENS Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1kg.</p> <p>Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de empacotamento.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p>				
25	<p>FLOCÃO DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Flocos de Milho Pré-cozido Tipo Flocão. Flocos grandes, amarelos, sem sal. 100% natural e fonte de fibra. Produto livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.</p> <p>EMBALAGENS Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, embalagem com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais.</p> <p>EXIGÊNCIA Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O. 24/07/78.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação.</p>	PCT	11250		
26	<p>LEITE DE COCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p>	UND	3200		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura (máx. 15% P/P) e demais substâncias permitidas para a fabricação.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Isento de sujidade, parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Acondicionados em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 1 a 2 anos a contar da data de entrega.</p>				
27	<p>LEITE DE SOJA EM PÓ INSTANTÂNEO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Leite para crianças com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, contendo proteína isolada de soja, acrescida de metionina, maltodextrina ou polímeros de glicose e isenta de sacarose e lactose, vitaminas, sais minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio) e fibras.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Primária: acondicionado em latas de</p>	PCT	45		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>flandres ou alumínio com 300g, recipiente íntegro, resistente, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS.</p> <p>Secundária: caixas de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo 10 kg de peso líquido.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p>			
28	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL TRADICIONAL</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 e não conter glúten. Enriquecido com vitaminas A, C, D e E e Ferro.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter 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 100G Valor calórico: 470 a 505kcal. Proteínas: 21 a 28g. Carboidratos: 36 a 42g.</p>	PCT	2875	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Gorduras totais: 25 a 28g. Gorduras saturadas: 14 a 18g. Gorduras trans: ausente. Fibra alimentar: ausente. Cálcio: 900 a 1015mg. Sódio: 340 a 520mg. Vitamina A: 690 a 1010mg. Vitamina D: 5,8 a 8,7mg. Amido: ausência. Peso líquido inferior ao declarado: ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado atóxico resistente, hermeticamente vedado (tipo sachet) de 400g.</p> <p>Secundária: caixas de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo 10 kg de peso líquido.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p>				
29	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL TRADICIONAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob</p>	Unidade	8625		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter glúten. Enriquecido com vitaminas A, C, D e E e Ferro.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Aspecto: pó uniforme sem grumos.
Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor: branco amarelado.
Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA
PARA 100G**

Valor calórico: 470 a 505kcal.
Proteínas: 21 a 28g.
Carboidratos: 36 a 42g.
Gorduras totais: 25 a 28g.
Gorduras saturadas: 14 a 18g.
Gorduras trans: ausente.
Fibra alimentar: ausente.
Cálcio: 900 a 1015mg.
Sódio: 340 a 520mg.
Vitamina A: 690 a 1010mg.
Vitamina D: 5,8 a 8,7mg.
Amido: ausência.
Peso líquido inferior ao declarado: ausência.

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

EMBALAGENS

Primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado atóxico resistente, hermeticamente vedado (tipo sachet) de 400g.

Secundária: caixas de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo 10 kg de peso líquido.

ROTULAGEM

Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p>				
30	<p>LEITE EM PÓ PARA LACTENTES NO 2º SEMESTRE DE VIDA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Leite modificado, em pó, indicado para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, a base de leite de vaca, contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico e DHA. Enriquecido com vitaminas e minerais. Não contém glúten.</p> <p>EMBALAGENS Primária: em latas de flandres ou alumínio de 400g, íntegras, vedadas hermeticamente, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violadas. Contendo identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes FAO/OMS.</p> <p>Secundária: em caixas de papelão.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega.</p>	LATAS	180		
31	<p>MAÇÃ FUJI, DE PRIMEIRA QUALIDADE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p>	KG	2100		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos.
Cor: própria, conforme espécie e variedade.
Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade.
Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

ROTULAGEM

Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.

EMBALAGENS

O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Massa produzida com farinha de trigo integral. Podendo conter centeio, cevada, aveia e soja. Contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Isenta de sujidades.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>EMBALAGENS Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, de 500g, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e validade.</p> <p>ROTULAGEM • Devem obedecer a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares); devendo conter nos rótulos da embalagem, obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s). REFERÊNCIA: Resolução – RDC no 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de 01/11/00.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade de no mínimo 8 meses, a contar da data de entrega.</p>					
32			PCT	30		
33	MACARRÃO SÊMOLA: TIPO ESPAGUETE		PCT	6500		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Sêmola/Semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). Sem adição de nenhum aditivo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio (liso brilhante).
Cor - própria.
Cheiro - próprio.
Sabor - próprio.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades parasitas e larvas.

EMBALAGENS

Primária: embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.

Secundária: Fardo em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada e rotulada.

ROTULAGEM

• Devem obedecer a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares); devendo conter nos rótulos da embalagem, obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s).
REFERÊNCIA: Resolução - RDC no 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	01/11/00. PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
34	<p>MACARRÃO SÊMOLA: TIPO PARAFUSO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Massa alimentícia ou Macarrão: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum vitaminada. Sem adição de nenhum aditivo.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: característico. Cor: característica. Odor: característico; Sabor: característico. Textura: característica.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Primária: embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.</p> <p>Secundária: fardo em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada e rotulada.</p> <p>ROTULAGEM • Devem obedecer a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares); devendo conter nos rótulos da embalagem, obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões)</p>	PCT	3250	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s). REFERÊNCIA: Resolução – RDC no 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de 01/11/00.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>			
35	<p>MASSA DE MACARRÃO PARA SOPA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Massa alimentícia ou Macarrão: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum vitaminada. Sem adição de nenhum aditivo.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: característico. Cor: característica. Odor: característico; Sabor: característico. Textura: característica.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Primária: embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.</p> <p>Secundária: Fardo em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada e rotulada.</p> <p>ROTULAGEM • Devem obedecer a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados), RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015 (dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias</p>	PCT	5565	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>alimentares); devendo conter nos rótulos da embalagem, obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s). REFERÊNCIA: Resolução – RDC no 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de 01/11/00.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>				
36	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo 1, cor amarela e despelculado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. Embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	3300		
37	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo 1 e cor amarela conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência,</p>	PCT	700		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>informação nutricional, número do lote, peso líquido e data de validade. Pacote com 500g.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>				
38	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Fluido, puro, envasado em garrafa pet adequada para condições prevista de armazenamento e que confira uma proteção. O óleo vegetal pode ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C, cor, odor e sabor característicos.</p> <p>EMBALAGENS Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega.</p>	UND	1500		
39	<p>OVOS DE GALINHA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Tamanho Médio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor odor ou sabor anormais.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Proveniente do avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA nº 05 de 05/07/91 - CIPOA/MA.</p> <p>EMBALAGENS</p>	DUZIA	3700		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Conicionados em embalagem apropriada de no máximo 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA ou SIE/EMDAGRO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.</p>				
40	<p>PÃO INTEGRAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Pão francês integral. Unidades com aproximadamente 50g. Preparado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja e sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente.</p> <p>EMBALAGENS Embalagem de 200g com 4 unidades.</p>	UND	600		
41	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Pão Massa Fina para Hot Dog. Unidade c/ 50g. Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto da massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou</p>	PCT	3975		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Pacotes contendo 10 unidades de pães. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação da Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978.</p>				
42	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Pão Massa Fina para Hot Dog. Unidade c/ 50g. Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto da massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Pacotes contendo 10 unidades de pães. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação da Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978.</p>	PCT	11925		
43	<p>POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA</p>	KG	2600		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme estabelecido no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Deve ser pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg, 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 12 meses, a contar da data de entrega.</p>				
44	<p>POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU</p> <p>Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme estabelecido no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Deve ser pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg, 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 12 meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	1400		
45	<p>POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA</p> <p>Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme estabelecido no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Deve ser pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor</p>	KG	1350		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg, 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 12 meses, a contar da data de entrega.</p>				
46	<p>POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MANGA</p> <p>Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme estabelecido no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Deve ser pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg, 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 12 meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	3250		
47	<p>SAL IODADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodado de potássio, conforme legislação vigente. Não deve conter aditivos químicos.</p> <p>EMBALAGENS Pacote de 1 kg, devidamente identificado com o nome do produto, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p>	KG	715		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGENS Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 1 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>			
48	<p>SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Peixe em conserva do tipo sardinha, eviscerada, descamada, mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com molho de tomate. Teor máximo de sódio 300mg em porção de 60g. Composição do líquido de cobertura: molho de tomate, óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria – prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizado comercialmente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a RDC nº 12/2001 (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Sendo inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Origem Animal – SIPA.</p> <p>EMBALAGENS Latas de folha cromada, provida de uma camada de verniz epóxi-fenólico nas partes interna e externa do corpo e tampo da lata, contendo peso líquido de 125g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a RDC nº 259/2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados); RDC nº 54/2012 (dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar); RDC nº 26/2015</p>	UND	6.300	



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

	<p>(dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>				
49	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS De primeira. Coloração das folhas: verde; formato da cabeça: redondo; tipo de folha: lisa. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGEM Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>	KG	3.400,00		
50	<p>VINAGRE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Não deve conter glúten.</p>	UND	1.100		



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Acidez volátil de 4 a 4,15%.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração. Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos. Textura: apropriada ao produto. Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Primária: embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. De acordo com a RDC nº 276/2005 (regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos). Embalagem 500 ml. Devidamente identificado com o nome do produto, prazo de validade e peso líquido.</p> <p>Secundária: fardo lacrado e rotulado.</p> <p>ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com a origem e a classificação e do prazo de validade. Seguir a RDC nº 259/ 2002 (estabelece o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
--	--	--	--	--

Ana Catarina Meneses Santos
CRN-5: 11315 Nutricionista - RT

Graziele Alves Santos
CRN-5: 12709 Nutricionista - QT

O fornecimento deverá ser efetuado, obrigatoriamente, na forma abaixo:

3.2. 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).



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

3.3. Os produtos deverão ser cotados em conformidade com as referências e especificações contidas neste Termo de Referência, inclusive garantia contra defeitos, segundo as regras da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

4. LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 – O fornecimento será feito de forma PARCELADA, através de Ordem de fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Educação.

4.1.1 – O prazo máximo de entrega dos gêneros alimentícios é de **05 (cinco)** dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho e Ordem Fornecimento, emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

4.1.2 – Na data da entrega, os produtos não poderão estar com mais de 30% (trinta por cento) do seu prazo de validade vencido.

4.1.3 – As embalagem deve estar lacrada e possuir rótulo, elaborado de acordo com as normas vigentes, contendo a identificação e as especificações do material, como indicação da marca, do fabricante e da procedência.

4.2 – Após o recebimento os produtos serão submetidos ao teste de "Controle de Qualidade", devendo a Contratada, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, sob pena das sanções cabíveis, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.3 – A licitante vencedora deverá entrar em contato com o Setor de Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Cristinápolis, no horário das 08:30 às 12:00 horas, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para acertar a data e horário da entrega dos produtos.

4.4 – Para efeito de recebimento dos produtos será observada as quantidades e prazos estabelecidos no **ANEXO I – Termo de Referência**.

4.5 – O (s) fornecedor (es) assumir (ao) a responsabilidade pelos produtos cotados e classificados em perfeitas condições de consumo de acordo com as especificações solicitadas. Sendo constatada alguma irregularidade o fornecedor fica obrigado de imediato a repor os produtos.

5. DO RECEBIMENTO, HORÁRIO E LOCAL

5.1. Em conformidade com os artigos 73 a 76, da Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores, mediante recibo, o objeto do deste contrato será recebido:

5.1.1. Provisoriamente: para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações solicitadas, no prazo de até 02 (dois) dias, contados do seu recebimento. Sendo constatadas divergências nas especificações, os produtos serão recusados, dando-se ciência dos motivos da recusa à contratada, que assumirá todas as despesas daí decorrentes, sem prejuízo das penalidades previstas no edital, devendo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado a partir da notificação, repor o(s) produto(s). Caso a verificação não seja procedida reputar-se-á como realizada dentro do prazo fixado.

5.1.2. Definitivamente: após o decurso do prazo de verificação que comprove a adequação do(s) produto(s), ou, no caso em que não haja por parte da contratante, qualquer manifestação até o prazo final do recebimento provisório.

5.2. Os materiais entregues serão objeto de análise e verificação do "Controle de Qualidade". Caso os mesmos apresentem indícios de desconformidade ou divergência com as especificações e condições solicitadas, o pagamento será suspenso até a regularização das pendências.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

5.3. Caberá às Comissões de Recebimento, após PARECER dos órgãos auxiliares competentes, se necessário, ATESTAR o recebimento do objeto deste contrato.

6. DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO

6.1. Os fornecimentos objeto deste termo a serem executados pela CONTRATADA serão fiscalizados pela CONTRATANTE e/ou pelos seus prepostos credenciados, que terão acesso a todos os locais onde os fornecimentos se realizarem e plenos poderes para praticar atos, nos limites do presente Contrato, que se destinem a acautelar e preservar todo e qualquer direito da CONTRATANTE.

6.2. A ação total ou parcial da fiscalização não reduzirá nem eximirá a CONTRATADA de quaisquer das responsabilidades perante a CONTRATANTE ou terceiros.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Entregar o objeto do contrato conforme especificações do Termo de Referência do Edital (ANEXO I) e em consonância com a proposta de preços, salvo disposições ulteriores da Secretaria Municipal de Educação.

7.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais e no prazo máximo de até 6 (seis) horas, contados da comunicação formal desta Administração, o(s) produto(s) recusado(s).

7.4. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato, não podendo ser argüido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento de execução do referido fornecimento.

7.5. Arcar com todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto do contrato, inclusive materiais, transporte, entrega, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes da execução dos fornecimentos serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA.

7.6. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o produto cuja aparência, qualidade e eficiência, apresente qualquer nível de suspeita ou em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação da embalagem, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento.

7.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);

7.7.1. O dever previsto no item anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 6 (seis) horas o produto com avarias ou defeitos;

7.8. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

7.10. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da PMI.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Cristinápolis

7.11. Prestar esclarecimentos a PMI sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

7.12. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

7.13. Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina e ao interesse do serviço público, durante os processos de entrega dos materiais;

7.14. Honrar a sua proposta.

7.15. Assegurar livre acesso ao local do fornecimento para que a Fiscalização possa exercer integralmente suas atribuições.

7.16. Efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do futuro contrato, bem como observar e respeitar as legislações Federal, estadual e municipal, relativas ao objeto do contrato.

7.17. Entregar os produtos de acordo com o item 4 deste termo e subitens do ANEXO I do Edital.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do futuro contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

8.2. Fiscalizar e acompanhar o andamento do fornecimento dos produtos.

8.3. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento do objeto da licitação.

8.4. Aplicar as penalidades previstas no edital.

8.5. Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente ATESTADAS, nos prazos fixados, observadas as condições estabelecidas neste termo e no instrumento contratual.

8.6. Devolver com a devida justificativa, qualquer bem entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos.

Cristinápolis, 29 de abril de 2021.

José Menezes Lima
Secretário Municipal de Educação



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÓPOLIS**

ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente a empresa _____, situada na _____ CNPJ nº _____, através de seu _____, outorga ao senhor _____, CPF nº _____, amplos poderes para representá-la junto a Prefeitura Municipal de Cristinópolis, no PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2021, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receberem citações, intimações, responder administrativa e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preços, enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

Local e data.....

Assinatura e identificação do declarante



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ANEXO IV**

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO

A empresa (Nome da empresa), CNPJ Nº _____ sediada _____
_____ (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no inc. VII do art. 4º da Lei
Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumprem plenamente os requisitos
da habilitação pertinentes ao PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2021.

Local e data

Assinatura e identificação do declarante



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ANEXO V**

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL

REF. : PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2021 .

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) senhor(a), Portador(a) da Carteira de identidade nº e do CPF nº, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, nas condições de aprendiz ().

Local e data

Assinatura e identificação do declarante

(OBSERVAÇÃO: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.)



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ANEXO VI

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ATT: PREGOEIRO OFICIAL
REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021.

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossa Senhoria, nossa proposta de preços para o fornecimento abaixo relacionado, nos termos do Edital e seus Anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U/M	QTD	VALORES (R\$)	
				UNITÁRIO	PARCIAL
VALOR TOTAL					
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA					
VALOR GLOBAL POR EXTENSO:					

Manteremos válida a Proposta pelo prazo de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de abertura da licitação, aceitando que, ocorrendo RECURSO contra classificação ou desclassificação, habilitação ou inabilitação de licitante e suas eventuais impugnações, bem como de julgamento das propostas comerciais e de suas eventuais impugnações, durante o período de seus respectivos julgamentos, o prazo de validade da proposta comercial não correrá, tendo em vista o efeito suspensivo desses recursos.

Utilizaremos os meios, equipamentos e a equipe técnica e administrativa que forem necessários à perfeita execução do Contrato, de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como da fiscalização da PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS.

Assumimos responsabilidade pelo Fornecimento cotados e classificados, com o devido controle de qualidade necessário, conforme exigências editalícias.

Declaramos sob as penas da lei que não há nos quadros de nossa empresa, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Edital, Termo de Referência (Projeto Básico) e no Contrato.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como impostos, taxas ou quaisquer outros encargos que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária, e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a disponibilizar o objeto licitado e solicitado no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato derivado deste processo.

Para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

- DADOS DA EMPRESA:
 - RAZÃO SOCIAL:
 - CNPJ/MF:
 - ENDEREÇO:
 - CIDADE/UF:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS

- CEP:
 - TEL./FAX:
 - E-MAIL:
 - BANCO:
 - AGÊNCIA:
 - CONTA:
- DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:
 - NOME:
 - ENDEREÇO:
 - CEP:
 - CIDADE/UF:
 - CPF/MF:
 - RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR:
 - CARGO/FUNÇÃO:
 - NATURALIDADE:
 - NACIONALIDADE:
 - E-MAIL:



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO
INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

REF. : PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2021 .

_____, representante
devidamente constituído da _____ empresa
_____, doravante
denominado licitante, para fins do disposto no item 5.3.10. do Edital, declaro, sob as penas da lei,
em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa _____, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 005/2021 , na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 005/2021, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato licitação nº 005/2021, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 005/2021, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS antes da abertura oficial das propostas; e

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

_____, em _____ de _____ de 2021.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS
ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS, E, DO OUTRO, A EMPRESA _____ DECORRENTE DO PREGÃO Nº 005/2021.

Pelo presente instrumento particular, O **Município de Cristinápolis, por intermédio da Prefeitura Municipal de Cristinápolis**, com endereço à _____, inscrita no CNPJ./MF sob o nº _____, representada neste ato pelo seu Gestor, o Sr. _____, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, localizada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu _____, o Sr. _____, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento Parcelado, acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93).

O presente contrato tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS PELA CRECHE E DEMAIS PROGRAMAS FEDERAIS DA EDUCAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS, EXIGÊNCIAS**, conforme especificações, quantitativos, exigências e detalhamentos constantes no anexo I do Edital do Pregão nº 005/2021 e seus anexos, e proposta da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei nº 8.666/93).

O fornecimento será executado diretamente pela CONTRATADA, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, visando à perfeita consecução do objeto e na forma da Cláusula Quinta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei nº 8.666/93).

Os gêneros alimentícios serão fornecidos pelos preços constantes na proposta da Contratada, perfazendo o presente Contrato um valor total estimado de R\$ _____ (_____).

§1º - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto.

No ato do pagamento, o Município de Cristinápolis observará o disposto na Lei Municipal nº 748, de 18 de Dezembro de 2018, e se couber, fará a cobrança da taxa de 1,0% (um por cento) sobre o valor contratado.

§2º - Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e perante o FGTS - CRF, onde será retido do valor total da nota fiscal o valor total de 1% (um por cento) referente a Taxa Administrativa Municipal, conforme Lei nº 580/2018, de 20 de dezembro de 2018.

§3º - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

§4º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS**

§5º - Não haverá reajuste de preços durante o período contratado.

§6º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

§7º - Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução deste Contrato, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

§8º - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 2021 (dois mil e vinte e um), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão entregues no almoxarifado da merenda escolar, de forma parcelada, mediante solicitação da Secretaria de Educação e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da solicitação.

Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por serem meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei n.º 8.666/93).

As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento do PREFEIRURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

UO: 03004 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

AÇÃO: 2074 - Programa Nacional de Alimentação Escolar – ENSINO FUNDAMENTAL

AÇÃO: 2046 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – CRECHE

AÇÃO: 2105 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PRÉ ESCOLAR

AÇÃO: 2115 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA

AÇÃO: 2122 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – MAIS EDUCAÇÃO FUND.

AÇÃO: 6327 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE AEE

ELEMENTO: 339030.00 – Material de Consumo

FONTE: 1001000 – Recursos Ordinários

FONTE: 11220000

CLÁUSULA OITAVA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93).

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.

- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÁPOLIS

- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos produtos, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 55, inciso VII, da Lei nº 8.666/93).

Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Contratante poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

I - advertência;

II - multa de 1% (um por cento) por dia, até o máximo de 30% (trinta por cento), sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

III - multa de 20% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

IV - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO (art. 55, inciso VIII, da Lei nº 8.666/93).

A inexecução, total ou parcial, do Contrato, além das penalidades constantes da cláusula anterior, ensejará a sua rescisão por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93, na forma do art. 79 da mesma Lei.

Parágrafo único - Quando a rescisão ocorrer, com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei supracitada, sem que tenha havido culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido, conforme preceitua o § 2º do art. 79 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93).

Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato fundamenta-se:



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTINÓPOLIS**

I - nos termos do Pregão nº 005/2021 que, simultaneamente:

- constam do Processo Administrativo que o originou;
- não contrariem o interesse público;

II - nas demais determinações da Lei 8.666/93;

III - nos preceitos do Direito Público;

IV - supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei nº 8.666/93).

Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

§1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.

§2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO (Art. 67, Lei nº 8.666/93).

Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, fica designado o servidor _____ - CPF nº. _____, lotado na _____ desta Prefeitura, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 73, Lei nº 8.666/93)

O objeto deste Contrato será recebido de acordo com o disposto art. 73, II, *a* e *b* da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. 55, §2º, Lei nº. 8.666/93)

As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de Cristinópolis, Estado de Sergipe, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, na presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

Cristinópolis, _____ de _____ de 2021.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

I - _____

II - _____