

EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

PREGÃO PRESENCIAL COM REGISTRO DE PREÇOS Nº 77/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDIMENTO A DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL/MG.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 140/2022 PREGÃO Nº: 77/2022

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP

DATA DA LICITAÇÃO: 03/11/2022

INÍCIO DA SESSÃO: 08:00

LOCAL: Prédio da Prefeitura - Departamento de Licitação - Rua Hipólito Pinto, 240

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE QUARTEL GERAL-MG, realizará procedimento de licitação n.º 140/20222, modalidade Pregão Presencial, do tipo menor preço unitário sob o Sistema de Registro de Preços, para AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDIMENTO A DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL/MG., em caráter exclusivo para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, nos termos da Lei 10.520/02, Decreto Federal 7.892/13, Decreto 3.555/00, Decreto Estadual 46.311/13, Lei Complementar 123/06 e Lei Federal 8.666/93, de acordo com as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório e seus anexos.

Os envelopes contendo a proposta e documentação de habilitação serão recebidos em sessão pública às 08:00 minutos do dia 03/11/2022, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de QUARTEL GERAL-MG, situada na Rua Hipólito Pinto, 240, Bairro: Centro, tel.: (37) 3543-1190, oportunidade em que serão examinados. O pregão será realizado pela Pregoeira oficial, ou substituto designados.

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDIMENTO A DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL/MG., conforme



descrito e especificado no Termo de Referência anexo a este instrumento convocatório.

1.2. Os anexos deste edital constituem partes integrantes e indissociáveis de seu conteúdo.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **2.1.** Poderão participar da presente licitação todos os interessados que atuem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, mediante comprovação pela certidão de inscrição e situação cadastral do CNPJ, atualizada, emitida pela RFB (Receita Federal do Brasil), em conformidade com as exigências e condições estabelecidas neste edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação exigida.
- 2.2. Não poderá participar do presente certame a empresa:
- 2.2.1. Concordatária; em processo de falência; sob concurso de credores; em dissolução; ou em recuperação judicial;
- 2.2.2. Estrangeira que não funcione no País;
- 2.2.3. Com o direito suspenso de contratar com a Administração Pública ou por ter sido declarada inidônea;
- 2.2.4. Que esteja cumprindo penalidade que a impeça de participar de licitação junto à Administração Pública;
- 2.2.5. Que possua participação direta ou indireta de sócio, diretor ou responsável técnico que tenha vínculo empregatício com a Prefeitura de Quartel Geral/MG.
- 2.2.6. Que se encontrar em processo de fusão, cisão ou de incorporação, bem como licitantes que se apresentem constituídos na forma de empresas em consórcio.
- **2.3.** No item do presente processo licitatório, cujo valor total seja de até **R\$ 80.000,00** (oitenta mil reais), participarão **EXCLUSIVAMENTE microempresas** (**ME**), **empresas de pequeno porte (EPP)**, **microempreendedor individual (MEI)** e equiparados, conforme determina o art. 47, I, da Lei Complementar n.º 123/06.
- 2.3.1. Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, aqueles que preenchem os requisitos do art. 3°, da Lei Complementar Federal n.° 123/06.
- 2.3.2. Se não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte, não se aplicará o disposto no item '2.3', de acordo com o artigo 49, II, da Lei Complementar 123/06.

3. ENTREGA DOS ENVELOPES

- **3.1.** Dos envelopes "PROPOSTA COMERCIAL" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO":
- 3.1.1. Os envelopes "Proposta Comercial" e "Documentos de Habilitação" deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues a pregoeiro, na sessão



pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

LOCAL: Sala de Licitação - Sede da Prefeitura Municipal de Quartel Geral-MG, na Rua Hipólito Pinto, 240, Bairro Centro, na cidade de Quartel Geral-MG – A/C da Pregoeira, até o dia **03/11/2022**, às 08:00min.

Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

I - Envelope contendo Proposta Comercial:

MUNICÍPIO DE QUARTEL GERAL-MG PREGÃO PRESENCIAL N.º 77/2022 ENVELOPE N.º 1 – PROPOSTA COMERCIAL PROPONENTE:.....

II - Envelope contendo os Documentos de Habilitação:

MUNICÍPIO DE QUARTEL GERAL-MG PREGÃO PRESENCIAL N.º 77/2022 ENVELOPE N.º 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PROPONENTE:.....

- **3.2.** O interessado deverá entregar juntamente com os dois envelopes a Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme **ANEXO V** (<u>a referida declaração deverá estar por fora dos envelopes</u>).
- **3.3.** Poderá o licitante apresentar envelopes através da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos ou por representante não credenciado, ficando o licitante obrigado a apresentá-los até a hora e data estabelecida no preâmbulo (enviar também documentação pertinente à declaração de habilitação prévia, ANEXO V, no envelope da proposta comercial).
- 3.3.1. O licitante que enviar sua documentação via postal, deverá providenciar a autenticação dos documentos necessários.
- **3.4.** A participação na forma do item "3.3" inviabiliza a apresentação de lances por parte do licitante.
- **3.5.** O Departamento de Licitação não se responsabilizará por envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentos de Habilitação" que não sejam entregues ao pregoeiro designada, no local, data e horário definidos neste edital.
- **3.6.** Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor designado para a sessão de pregão (mediante



apresentação dos originais para conferência), ou, ainda, por meio de publicação em órgão de imprensa oficial.

- **3.7.** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.
- **3.8.** Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo aqueles referentes à proposta de preço e à habilitação, além de seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.
- **3.9.** Serão abertos, primeiramente, os envelopes contendo as Propostas de Preços, sendo feita a sua conferência e, em seguida, os lances. Será aberto o envelope de habilitação da licitante vencedora. Também será efetuada a conferência da documentação. Ao final, havendo ou não a adjudicação do objeto, todos os documentos ficarão à disposição das licitantes interessadas, para análise e rubrica se assim o desejarem.
- **3.10.** Declarada a abertura da sessão pela Pregoeira, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.
- **3.11.** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público que impeça a realização deste evento na data acima mencionada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

4. CREDENCIAMENTO

- **4.1.** A licitante deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro através de representante devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório.
- **4.2.** Cada licitante credenciará apenas um representante, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.
- **4.3.** O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.
- **4.4.** Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.
- **4.5.** Por **credenciamento** entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:
- I documento oficial de identidade;
- II <u>procuração</u> que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame



em nome da licitante, ou documento no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso do representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da licitante, em decorrência de tal investidura (ANEXO II).

- III Comprovação de enquadramento no regime jurídico da LEI Complementar 123/06. (OBS: conforme ANEXO VIII ou nos termos do item "4.7", mediante certidão simplificada ou certificado de MEI)
- **4.6**. Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante, tais como contrato social/alteração contratual e cópia do documento de identidade de quem recebe poderes.
- **4.7.** Em se tratando de Microempresa ME ou empresa de pequeno porte EPP, a comprovação desta condição será efetuada, preferencialmente, mediante **certidão simplificada** expedida pela Junta Comercial, com data de emissão de até 90 (noventa) dias antes da abertura da sessão e deverá ocorrer quando do credenciamento, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006.
- 4.7.1. A(s) certidão(ões) apresentada(s) após o dia 31 de janeiro do corrente ano, terá(ão) obrigatoriamente que ter(em) sido emitida(s) no exercício em curso.
- 4.7.2. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, deverá aresentar declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.
- 4.7.2.1. Na hipótese do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir o documento mencionado no item acima, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06, deverá ser apresentada, no credenciamento, declaração emitida pelo representante da empresa, sob as penas da lei, mediante a comprovação dessa circunstância, bem como apresentação do balanço patrimonial do último exercício (modelo disponível no ANEXO VIII).
- 4.7.3. Em se tratando de MEI, deverá apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (MEI), disponível no endereço: http://www.portaldoempreendedor.gov.br.
- **4.8.** A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento impedirá a participação do representante da licitante na sessão, para fins de apresentação de lances.
- 4.8.1. Os documentos que não estiverem autenticados em cartório, quando for o caso, deverão estar acompanhados da via original, para efeitos de autenticação pelos servidores no ato da sessão de pregão, sob pena de indeferimento do credenciamento, em consonância ao que dispõe o item "11.7".
- **4.9.** O licitante que enviar sua documentação via postal, deverá providenciar a autenticação dos documentos necessários.



4.10. Sob pena de *não se credenciar*, todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante, conforme item "7.7", *infra*, e, obrigatoriamente, com **objeto social**/atividade empresarial condizente com objeto deste certame.

5. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- **5.1.** Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do presente pregão, protocolizando o pedido <u>até 05 (cinco) dias úteis</u> antes da data fixada para o recebimento das propostas, no endereço discriminado no preâmbulo deste Edital, cabendo o Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 03 (três) dias úteis.
- 5.1.1. Caso seja acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- **5.2.** Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.
- **5.3.** Para efeitos de averiguação da tempestividade, conta-se o prazo da ciência efetiva pelo Pregoeiro, mediante termo confirmando o recebimento.
- 5.3.1. A petição de impugnação poderá ser enviada via e-mail (em formato DOC ou PDF) ou via postal. Nesta última hipótese, o Pregoeiro deverá ser comunicada, ainda que por telefone, para que nos termos do item "5.3" tome as devidas providências para suspender o certame, na hipótese de acolhimento da impugnação, e, assim avisar os demais licitantes, via publicação no site da Prefeitura Municipal de Quartel Geral, evitando transtornos acarretados por deslocamentos inúteis.
- **5.4.** Para efeitos de comprovação da tempestividade, será aceito envio de documentos via e-mail, sendo imprescindível efetuação do protocolo de remessa dos originais em tempo hábil, de forma fidedigna ao conteúdo enviado, com documentação ou procuração que comprove os poderes para o ato.

6. PROPOSTAS COMERCIAIS

- **6.1.** As propostas comerciais serão datilografadas ou impressas, em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, podendo observar o modelo anexo a este edital, e constarão:
- 6.1.1. Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa proponente;
- 6.1.2. Especificação detalhada do objeto, com indicação da marca/fabricante do produto cotado e respectivo preço;



- 6.1.3. <u>Termo de compromisso do licitante</u>, declarando que o objeto do certame será entreque conforme estipulado neste edital.
- 6.1.4. Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes.
- 6.2. As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pela pregoeira, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro. Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, este deverá assiná-la se estiver presente na sessão.
- **6.3.** Serão *desclassificadas* as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e seus anexos, por estarem omissas ou apresentarem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, bem como aquelas que apresentarem preço excessivo ou manifestamente inexequível.
- 6.4. Os preços serão cotados com 02 (duas) casas decimais.
- **6.5**. Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.
- **6.6.** A licitante apresentará, FORA DO ENVELOPE, por ocasião da apresentação da Proposta Comercial, a Declaração de que atende plenamente a todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame, conforme **ANEXO V**.
- **6.7**. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca/fabricante e um preço para cada item do objeto desta licitação.
- **6.8.** A critério do licitante, a proposta poderá ser entregue em **via eletrônica** para efeitos de conferir agilidade ao lançamento dos dados no sistema da Administração, o que não dispensa também a apresentação da proposta em via material para constar no processo licitatório.
- 6.8.1. O licitante que optar pela entrega da proposta em via eletrônica deverá solicitar ao Departamento de Licitações o programa de formatação de proposta, que será disponibilizado, também, por e-mail aos interessados.
- 6.8.2. A proposta em via eletrônica deverá estar acondicionada dentro do envelope n.º1, "Proposta Comercial", salva em CD, PEN DRIVE ou dispositivo que permita leitura de seus dados, sendo imprescindível que esteja em formato compatível com o sistema (necessário baixar programa de formatação de proposta).
- **6.9.** Todos os itens serão conferidos e analisados pelo setor requisitante para a devida aprovação, sujeitando à *desclassificação* os licitantes que não cumprirem as normas do edital.



7. HABILITAÇÃO

- 7.1. Quanto à REGULARIDADE JURÍDICA, a licitante apresentará:
- 7.1.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual.
- **7.1.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.
- **7.1.3.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- **7.1.4.** 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, quando a atividade assim o exigir.
- OBSERVAÇÃO: Estará dispensada de apresentar os documentos supramencionados (item 7.1), a licitante que já os tiver apresentado para efeitos de credenciamento.
- **7.2.** Quanto à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, apresentará:
- **7.2.1.** Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.
- **7.2.2.** Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal.
- **7.2.3.** Certidão Negativa de Débito para com o INSS, ou prova equivalente que comprove regularidade de situação para com a Seguridade Social, ou ainda prova de garantia em juízo de valor suficiente para pagamento do débito, quando em litígio.
- **7.2.4.** Prova de Regularidades com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei.
- **7.2.5.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), provando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
- 7.3. Quanto à REGULARIDADE ECONOMICO-FINANCEIRA, apresentará:
- **7.3.1.** Certidão negativa de Falência, recuperação judicial ou Concordata emitida por órgão competente, da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de até 90 (noventa) dias antes da abertura da sessão.
- **7.3.2.** Quando optante pelo SIMPLES nacional: comprovante da opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal.
- **7.3.3.** Quando não optante pelo SIMPLES nacional: declaração de Imposto de Renda ou Balanço Patrimonial e demonstração do resultado do exercício DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/06 ou comprovação emitido pela Junta Comercial.
- **7.4.** Quanto à comprovação da QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, apresentará:
- 7.4.1. Alvará de funcionamento, em vigor na data de abertura do certame.



7.4.2 Alvará da vigilância sanitaria

- **7.5**. Quanto à comprovação do disposto no art. 7°, XXXIII, da Constituição Federal, apresentará:
- **7.5.1.** Declaração de que não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o artigo 27, V, da da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei n.º 9854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei, conforme **ANEXO VII**.
- **7.6.** Deverão ainda, as licitantes, apresentarem as seguintes **declarações**:
- **7.6.1.** Declaração de inexistência ou superveniência de fato impeditivo da habilitação (art. 32, § 2º, Lei 8.666/93), conforme **ANEXO VI.**
- **7.6.2**. Declaração expressa de que concorda com todos os termos deste Edital (ANEXO IX).
- **7.7.** Sob pena de *INABILITAÇÃO*, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, obrigatoriamente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:
- a) se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;
- **d)** serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- **7.8.** As empresas participantes que não apresentarem a documentação exigida, apresentarem incompleta ou incorreta, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

8. SESSÃO DO PREGÃO

- **8.1.** Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro procederá a abertura dos envelopes de proposta comercial dos licitantes, cadastrando-as no sistema.
- **8.2.** Após o cadastramento dos valores de cada empresa participante, a Pregoeira declarará aberta a sessão do PREGÃO para os lances.
- **8.3.** Na hipótese de ocorrência de problemas operacionais com o sistema de apuração informatizado, ou com os arquivos apresentados pelas proponentes, a sessão será suspensa por tempo necessário às devidas correções.

9. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS



- **9.1.** Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente *desclassificadas* aquelas que estiverem em desacordo.
- **9.2.** O autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela serão classificados para participarem dos lances verbais.
- **9.3.** Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no artigo anterior, a pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos, para que seus autores participem dos lances verbais.

10. LANCES VERBAIS

- **10.1.** Aos licitantes classificados <u>e presentes</u> na sessão será dada a oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.
- **10.2.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.
- **10.3.** É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

10.4. <u>Na sucessão de lances, a diferença de valor será determinado na própria</u> sessão.

- **10.5**. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas neste Edital.
- **10.6.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.
- **10.7.** Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com os valores praticados no mercado, esta poderá ser aceita.
- **10.8.** O pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.
- **10.9.** O <u>encerramento</u> da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pela Pregoeiro, as LICITANTES manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances. Portanto, o benefício conferido às microempresas, empresas de pequeno



porte e equiparados, nos termos da Lei Complementar 123/06, somente será aferido após a finalização da etapa de lances para cada item, conforme estabelece o item "11.2.", deste edital.

11. JULGAMENTO

- **11.1.** Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o **critério de menor preço por item**, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital.
- **11.2.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ME ou empresa de pequeno porte EPP e houver proposta apresentada por ME ou EPP até **5**% (cinco por cento) superior à melhor proposta, estará configurado o **empate** previsto no art. 44, § 2°, da Lei Complementar n°. 123/2006.
- 11.2.1. <u>Verificado o empate PELO SISTEMA INFORMATIZADO DA PREFEITURA,</u> após termino dos lances para o respectivo item, proceder-se-á da seguinte forma:
- 11.2.1.1. A ME ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos **após o encerramento dos lances**, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de desempate;
- 11.2.1.2. Apresentada nova proposta, nos termos do subitem anterior e atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
- 11.2.1.3. Não sendo vencedora a ME ou EPP mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME e EPP remanescentes cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no caput desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 11.2.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME e EPP que se encontrarem no limite estabelecido no caput desta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresenta melhor oferta.
- **11.3.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta classificada em 1º lugar na etapa de lances.
- **11.4.** Será considerado vencedor, o licitante que ao final da disputa de lances, observadas as disposições da Lei Complementar nº. 123/2006, ofertar o menor preço **por item, de acordo com as especificações do edital.**
- **11.5.** Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.



- **11.6.** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, ao pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.
- 11.7. Os licitantes apresentarão documentos em cópias legíveis, autenticadas em cartório competente ou por servidor designado para o pregão, mediante apresentação dos documentos originais.
- 11.8. As ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.
- 11.8.1. Havendo restrição na comprovação <u>da regularidade fiscal</u>, será assegurado o prazo de <u>05 (cinco) dias úteis</u>, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente apresentar preço inferior ao menor preço ofertado na etapa de lances, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 11.8.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao Pregoeiro.
- 11.8.3. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos 05 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos.
- 11.8.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- **11.9.** Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por **90 (NOVENTA) DIAS**, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.
- **11.10**. Se o detentor da melhor proposta desatender às exigências previstas neste Edital, será *inabilitado*, e a pregoeira examinará as ofertas subseqüentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.
- **11.11.** O pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.
- **11.12**. Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.
- **11.13.** A contratação formalizar-se-á mediante Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, observadas as cláusulas e condições deste edital, da Ata de Registro de Preços, e da proposta vencedora.
- **11.14.** Após a homologação do resultado da licitação, a licitante classificada em primeiro lugar por Item, terá o <u>prazo de 05 (cinco) dias</u> úteis, a contar da data do



recebimento da convocação pela Administração, para assinar a Ata de Registro de Preços.

- **11.15.** Os demais fornecedores serão classificados neste processo, em ordem crescente de preço proposto e poderão ser convocados para compor a Ata de Registro de Preços, nos casos previstos neste Edital e na Ata dele decorrente.
- **11.16**. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidas, convocar as licitantes remanescentes, conforme subitem anterior, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital.
- **11.17**. Após a publicação da Ata do Registro de Preços da Administração no Diário Oficial do Município, poderão ser firmados os contratos dentro do prazo de validade do Registro.
- **11.18.** Poderá a proposta da licitante ser *desclassificada* até a assinatura da Ata de Registro de Preços, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.
- **11.19.** Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pelo pregoeiro, membros da equipe de apoio e licitantes presentes na sessão.
- **11.20.** A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo toda e qualquer informação, acerca do objeto, ser esclarecida previamente junto ao Pregoeiro.
- **11.21.** Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

12. RECURSOS

- **12.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar **imediata** e **motivadamente** a intenção de recorrer, <u>cuja síntese será lavrada em ata</u>, sendo concedido o prazo de <u>03 (três) dias úteis</u> para apresentação das razões de recurso, <u>ficando os demais licitantes desde logo intimados</u> para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 12.1.1. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará decadência do direito de recurso.



- **12.2.** O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde de logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 12.2.1. A falta de apresentação das razões importará na decadência do direito de recurso, culminando com a adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora.
- **12.3.** As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.
- 12.3.1. Para efeitos de comprovação da tempestividade, será aceito envio de documentos via e-mail, sendo imprescindível efetuação do protocolo de remessa dos originais em tempo hábil, de forma fidedigna ao conteúdo enviado, com documentação ou procuração que comprove os poderes para o ato.
- **12.4.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **12.5.** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis pela Administração.
- **12.6.** Em caso de necessidade de realização de diligência necessária para decisão do mérito, ou por motivo de força maior, o prazo de decisão poderá ser prorrogado, mediante justificativa fundamentada, nos moldes da Lei 9784/99.
- **12.7.** O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos deste órgão e comunicado a todos os licitantes via correio eletrônico.
- **12.8.** Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o aceite do produto pelo Setor Requisitante.
- **12.9.** A decisão proferida em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento, mediante publicação no Diário Oficial do Município, ou na impossibilidade deste, no quadro de avisos localizado no átrio da Prefeitura Municipal.

13. DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. Encerrada a seleção e ultrapassada a eventual fase recursal, a pregoeiro registrará os preços ofertados pelas licitantes em ordem crescente, conforme mapa de apuração de lances.



13.2. Verificada a regularidade dos atos e a realização do interesse público, nos termos do artigo 3º da Lei 8.666/93, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **14.1.** Homologado o resultado da licitação, a Administração Municipal, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de **compromisso de fornecimento** nas condições estabelecidas.
- 14.2. A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.
- **14.3.** O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando a Administração optar pela aquisição do objeto, cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.
- **14.4.** O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- **14.5.** A Administração monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.
- **14.6**. A Administração convocará o fornecedor beneficiário para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.
- **14.7.** Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor beneficiário será liberado do compromisso assumido.
- **14.8.** Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor beneficiário poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado ter se tornado superior ao preço registrado.



- **14.9.** Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor beneficiário e aquele vigente no mercado à época do registro equação econômico-financeira.
- **14.10.** Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Administração para determinado Item.
- **14.11.** Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados, **nas mesmas condições**, ou *revogar* a Ata de Registro de Preços ou parte dela.
- **14.12.** As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial.

15. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- **15.1.** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei 8.666/93, Decreto 7.892/13, Lei 10.520/02, Decreto 3.555/00, Decreto Estadual 46.311/13 e LC 123/06.
- **15.2.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
- **15.3**. Qualquer adesão à ata de registro de preços deverá ser previamente comunicada ao município de Quartel Geral-MG.

16. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- **16.1**. O objeto do presente certame será entregue em conformidade com as especificações técnicas, cronogramas, prazos, local e condições apontadas no respectivo Termo de Referência, proposta ofertada e documentação anexa.
- **16.2.** A partir da entrega, o objeto será recebido e submetido ao setor requisitante para avaliar a sua conformidade com as especificações constantes do edital, a fim de que se decida sobre sua aceitação ou rejeição.



- **16.3.** Na hipótese de rejeição do objeto recebido, o mesmo deverá ser recolhido pelo fornecedor beneficiário no prazo de 5 (cinco) dias úteis da comunicação pela Administração Municipal. Após este prazo, a Administração reserva-se o direito de enviar o objeto rejeitado, com frete a pagar.
- **16.4**. De acordo com a legislação o fornecedor beneficiário é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento.
- **16.5.** O produto rejeitado poderá ser substituído uma única vez, dentro de até 05 (cinco) dias úteis, de acordo com a solicitação/ordem de fornecimento que foi emitida pelo Setor Requisitante, e, não o sendo feito, estará caracterizado inadimplemento contratual absoluto, com incidência das penalidades cabíveis, sem prejuízo do cancelamento do registro do fornecedor beneficiário.
- **16.6.** Após o recebimento definitivo, o fornecedor beneficiário responderá por vícios porventura apresentados pelo objeto licitado, no seu prazo de validade, de acordo com a legislação aplicável ao caso, especialmente no tocante às disposições contidas na Lei 8078/90.
- **16.7.** O fornecedor beneficiário da ata deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, até que seja satisfeita a obrigação assumida.
- **16.8.** Caso o adjudicatário, fornecedor beneficiário da ata, não apresente situação regular no ato de retirada do Empenho, ou recuse-se a retirá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação registrada na ata para efeitos de composição do cadastro de reserva, para retirá-lo.
- **16.9.** Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para retirada do Empenho, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

17. PAGAMENTO

- **17.1.** A Nota Fiscal / Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no ANEXO III Termo de referência.
- **17.2.** A Prefeitura Municipal efetuará o pagamento no prazo e condições descritas no ANEXO III Termo de Referência.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Recusando-se a vencedora a assinatura da ata sem motivo justificado, ou recusar-se a entregar documentação exigida para o aperfeiçoamento da relação



contratual, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se á multa equivalente a 10% do valor de sua proposta, sem prejuízo da aplicação da sanção administrativa de **suspensão temporária** do direito de licitar pelo prazo de até cinco anos.

18.2. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas na ARP – Ata de Registro de Preços, ou contrato dela decorrente, erros ou atrasos no cumprimento do ajuste/contrato e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao fornecedor registrado/contratado as seguintes **sanções**:

/ - Advertência;

- II Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, até o 5º (quinto) dia útil de atraso na entrega do produto, sobre o valor da parcela contida na ordem de fornecimento ou instrumento equivalente em atraso, por ocorrência;
- III Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela contida na ordem de fornecimento ou instrumento equivalente em atraso, no caso de atraso superior a 05 (cinco) dias úteis, com o consequente cancelamento do registro de preços e rescisão contratual, quando for o caso;
- IV Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado concernente ao item relacionado, sem prejuízo de eventual cancelamento do registro de preços ou rescisão do contrato, nos casos:
- a) inobservância do nível de qualidade e quantidade dos produtos;
- b) entrega de produto com especificações e/ou marca/fabricante diversos do ofertado na proposta adjudicada, salvo em caso de produto superior e devidamente justificado e aceito pela Administração;
- c) transferência total ou parcial do contrato a terceiros;
- d) subcontratação no todo ou em parte do objeto sem prévia autorização formal da Administração;
- e) desistir do ajuste/contrato ou der causa ao seu cancelamento/rescisão, sem justificativa prévia e fundamentada;
- f) descumprimento de cláusula contratual;
- **V suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, nas hipóteses do inciso anterior, sem prejuízo da cumulação com a multa.
- **18.3.** A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato/ajuste, comportar-se de modo inidôneo, desistir do ajuste/contrato ou der causa ao seu cancelamento/rescisão, sem justificativa prévia e fundamentada, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará **impedida de licitar e contratar com a Administração,** pelo prazo de **até 05 (cinco) anos**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 18.3.1. A Licitante poderá ser sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de



cumulação de multa de até 10% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais.

- **18.4.** Sem prejuízo de eventuais multas, poderá ser emitida **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que o contratante promova sua reabilitação.
- 18.4.1. Para os fins deste edital serão considerados inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
- **18.5.** O valor das multas aplicadas deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Quartel Geral-MG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Homologada a licitação o fornecedor beneficiário/contratado receberá Autorização/ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

19.2. <u>A HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO DESTA LICITAÇÃO NÃO IMPLICARÁ EM DIREITO À AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO DO OBJETO.</u>

- 19.3. Caso o fornecedor beneficiário não forneça o objeto do certame de acordo com a sua proposta ou recuse-se a entregá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para fornecimento.
- **19.4.** Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para entrega dos produtos, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.
- **19.5.** Uma vez convocado, a recusa injustificada do fornecedor registrado em entregar os produtos, dentro do prazo e condições estabelecidos neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.
- **19.6.** Na hipótese acima referida será convocado novo fornecedor registrado, observada a ordem de classificação nesta licitação, mantidas as mesmas condições da melhor proposta.
- **19.7.** Constituem motivos para **cancelamento** do registro de preços e **rescisão** do contrato ou instrumento equivalente dele decorrente, todos aqueles estabelecidos pelos artigos 20 e 21, do Decreto 7892/13, concomitantemente com os artigos 77, 78 e 79, da Lei 8666/93.



- 19.8. A Administração poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato decorrente da ata de registro de preços, conforme estabelecido no art. 65, § 1º, da Lei 8666/93.
- **19.9.** Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e, após decorrido prazo para impugnação não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.
- **19.10**. As normas que disciplinam este edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a segurança jurídica do procedimento e o fornecimento dos produtos.
- **19.11.** Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.
- 19.12. É facultado a pregoeira ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do preço ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 19.12.1. O desatendimento à exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão, em consonância com os termos do item "6.2" deste edital.
- 19.12.2. A pregoeira, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo vedado qualquer acréscimo ou complementação posterior na documentação dos envelopes de "habilitação" e "proposta".
- **19.13.** É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.
- **19.14.** A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.
- **19.15.** Por força das Leis 9.069/95 e 10.192/01, a periodicidade de reajustamento dos preços será anual, ficando assegurada à contratada e/ou contratante, na forma do art. 65, II, da Lei 8.666/93, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.



19.16. A dotação orçamentária específica para acobertar a despesa deste Pregão é a de nº:

Dotação Orçamentária	Descrição da Dotação Orçamentária
02.04.08.04.122.0156.2008.33903000	Atividades Administrativas da Secretaria de Administração Material De Consumo
02.06.01.12.306.0154.2019.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Material De Consumo
02.07.01.10.122.0121.2026.33903000	Gestão da Secretaria Municipal de Saúde Material De Consumo
02.07.01.10.301.0123.2028.33903000	Programa Estratégia em Saúde da Família - ESF Material De Consumo

OBS: Não estando a mesma vinculada a despesa antes da assinatura do contrato ou ordem de fornecimento, por se tratar de registro de preços.

- **19.17.** O resultado que sobrevier ao procedimento licitatório será publicado no Órgão Oficial de Imprensa do Município.
- **19.18.** Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.
- **19.19.** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- **19.20.** Na contagem dos **prazos** estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia útil de expediente na Prefeitura.
- **19.21.** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **19.22**. Cópias do Edital e seus anexos serão fornecidas, gratuitamente, mediante recibo, no horário de 07:00h às 16:00h, no endereço referido no preâmbulo deste Edital.
- **19.23.** Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, o Pregoeiro na Prefeitura Municipal, no endereço declinado no preâmbulo do presente Edital. Demais informações poderão ser obtidas pelos telefones (037) 3543-1190, ou pelo e-mail: *licitacao@quartelgeral.mq.qov.br.*
- 19.24. Fazem parte integrante deste Edital:

ANEXO I	MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
---------	------------------------------



ANEXO II	MODELO DE CREDENCIAMENTO
ANEXO III	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO IV	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO V	MODELO DE DECLARAÇÃO (Art.4°, VII, da Lei 10.520/2002)
ANEXO VI	MODELO DECLARAÇÃO: INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE
ANEXO VII	MODELO DECLARAÇÃO (Art.27, V, da Lei 8666/1993)
ANEXO VIII	MODELO DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP
ANEXO IX	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDANCIA COM O EDITAL

Quartel Geral, 14/10/2022

GASPAR CARLOS FILHO
PREFEITO MUNICIPAL.



ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO SRP Nº 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 140/2022

- MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL -

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

REF: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDIMENTO A DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL/MG..

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA/ MODELO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	Conforme o edital.	Conforme o edital.	Conforme edital.			
ETC.	Conforme o edital.	Conforme o edital.	Conforme edital.			

OBS: OS VALORES CONSIDERADOS PARA EFEITO DE CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS NO SISTEMA INFORMATIZADO DO PREGÃO SERÃO AQUELES REFERENTES AO VALOR UNITÁRIO (POR ITEM).

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (expresso em algarismos e por extenso):

(no preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data-limite prevista para entrega das propostas, conforme art. 64, § 3º da Lei nº 8.666/93.

PRAZO DE ENTREGA: 10 (dez) DIAS ÚTEIS, a contar da emissão da ordem de fornecimento/pedido de compra ou instrumento equivalente.

DECL	ARO:			
• que o	que estou de ac objeto do certan			al e seus anexos, e neste edital.
		 ,	de	de 2022.

Assinatura do Representante Legal da Licitante



CPF CNPJ

OBS: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da LICITANTE com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.



ANEXO II

MODELO PARA O CREDENCIAMENTO

PREGÃO SRP Nº 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 140/2022

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Mediante o presente, credenciamos o (a) Sr.(a), portador (a) da Cédula e Identidade nº
de 2022
Assinatura do Dirigente ou Representante Legal da Licitante

Nome:

Nº Cédula de Identidade/CPF: (reconhecer firma)

QUEM ASSINAR DEVE OBSERVAR O SEGUINTE:

- 1. Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, do estatuto ou contrato social da empresa, caso o reconhecimento de firma vier como pessoa física.
- 2. Se o reconhecimento da firma do dirigente da empresa for como pessoa jurídica, não há necessidade da apresentação do estatuto ou contrato social.
- 3. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento público, não é necessária a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa.
- 4. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento particular, é necessária, obrigatoriamente, a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa, se o reconhecimento de firma for pessoa física. Se o reconhecimento de firma for como pessoa jurídica, não é necessária a apresentação daqueles documentos da empresa.
- 5. Caso o contrato social ou estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento ou a procuração, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.



ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO SRP Nº 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 140/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDIMENTO A DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL/MG..

Número do Lote	Item	C ó d i g o do ltem	Descrição do Item	Unidade de Fornecimento	Quantidade	V a l o r Unitário	Valor Total
	0001	00003148	Abacaxi, tipo grande, s elecionado de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca,manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca a de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		600,0000	8,6267	5.176,0200
	0002	00003707	Abóbora, MADURA selecionada, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	· · ·	1.150,0000	3,9900	4.588,5000



0003 00032041 Achocolatado em pó. Inidade 500,0000 17,96 Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte de cevada, sal, ácido L-ascórbico (Vitamina C), nacinamida (vitamina B3), maltodextrina, acetato de retinila (vitamina A), Vitamina D3, tamina mononitrato (vitamina B1), cloridrato de piridoxina (vitamina	8.981,6500
B6), riboflavina (vitamina B2). aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Informação nutricional: Valor energético porção de 20 gramas 02 colheres de sopa: 77 kcal, açucares 18 gr, gorduras totais 0 gr, gordura saturadas 0 gramas, sódio 26 mg. Embalagem 800 gramas.	
0004 00008152 Açucar tipo 1., Cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 03 (três) meses. Embalagem: Pacote de 5 kg.	23.473,800
0005 00032993 Adoçante dietético líquido com Unidade 30,0000 5,973 sacarina sódica e ciclamato de sódio, contém edulcorantes sódico e ciclamato de sódio. Embalagem com 100ml.	179,1900
0006 00003074 Alho, no 5, sem réstia, bulbo inteiro, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade e aparência. Livre de resíduos fertilizantes.	3.280,3200
0007 00036755 Amendoim Torrado embalagem Pacote 100,0000 14,98 de 500 gramas	1.498,6700
0008 00008217 Amendoim, Em grão, cru, Pacote 500,00 200,0000 18,63 descascado, tipo 1, isento de fungos e bactérias.	3.726,6600
0009 00001082 Amido de Milho, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e de fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante.	767,4600
0010 00008150 Azeitona com caroço., em conserva, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Validade mínima de 3 meses. Embalagem: Frasco de 500 g (Peso drenado).	888,3300
0011 00005031 Azeitonas, sem caroço em conserva, apresentaçao, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Validade mínima de 3 meses. Embalagem 500 gramas.	1.161,6600



0012		Bacon defumado.	Quilograma	120,0000	32,9300	3.951,6000
0013	00003866	Balas Confeitadas, PACOTES DE 140 GRAMAS	Pacote 140,00 Gramas	1.087,0000	9,5967	10.431,610 0
0014	00003150	Banana, MAÇA, selecionada, de primeira qualidade, com grau médio de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes	J	1.540,0000	11,9600	18.418,400 0
0015	00004926	de colheita recente. Banana, prata, selecionada de primeira qualidade com grau médio de maturação tal que lhes	_	2.040,0000	8,2967	16.925,260 0
		permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparencia e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.				
0016	00008157	Batata inglesa., Selecionada, graúda, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente.	-	1.100,0000	6,4233	7.065,6300
0017	00005023	Batata Palha, embalada a vácuo, embalagem com 400 gr (10 qualidade) tipo palha fina, características adicionais pronta para consuno.	Gramas	100,0000	15,6333	1.563,3300
0018	00003159	Batata, DOCE - selecionada, de Primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	J	300,0000	6,5900	1.977,0000



		T					_
	0019	00003161	Beterraba, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca,		300,0000	5,2933	1.587,9900
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam				
			alterar sua aparência e qualidade.				
			Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de				
			resíduos de fertilizantes. Isenta				
			de umidade externa anormal. De colheita recente.				
	0020	00003487	Bicarbonato de Sódio, DE SÓDIO,	Caixa 80,00	60,0000	2.9433	176,5900
			EMBALAGEM DE 80 GRAMAS	Gramas	,	_,	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
	0021	00032044	Bis coito cream cracker.	Unidade	200,0000	3,8267	765,3400
			Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido				
			fólico, gordura vegetal, amido de				
			milho (streptomyces				
			viridochromogenes e/ou bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium				
			tumefaciens e/ou zea mays), sal,				
			açúcar invertido, fermento				
			biológico, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina				
			de soja e aromatizante.				
			Informação nutricional: porção				
			de 30g (51/2 biscoitos) valor energético: 128 Kcal;				
			carboidratos: 22g; proteínas 2,6				
			g; gorduras totais: 3,3g; gorduras				
			saturadas: 1,2g; gorduras trans 0; fibra alimentar 0,8g; sódio 186				
			mg. Em balagem 200 gr.				
	0022	00032045	Bis coito maisena. Ingredientes:		150,0000	7,1267	1.069,0000
			farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar,				
			gordura vegetal, açúcar liquido				
			invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de				
			amônio, bicarbonato de sódio,				
			fosfato tricálcico e fosfato				
			monocálcico, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil				
			lactado de sódio, aromatizantes e				
			melhorador de farinha				
			metabissulfito de sódio. Informação nutricional: porção				
			de 30 g (7 unidades) valor				
			energético: 120 Kcal;				
			carboidratos 21g; açucares 6,2g. proteínas 2,0g, gorduras totais				
			2,9 gr; gorduras saturadas: 1,2				
			gr, gorduras trans: 0g; fibra				
			alimentar 0g; sódio: 96 mg. Embalagem 400 gramas.				
]	1	L	Linibalagem 400 gramas.	l		I	



	Production and all the second and an arrangement of the second				
00032065	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha		200,0000	5,1933	1.038,6600
	anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes				
00034786	Biscoitos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscoitos): valor energético 121 kcal: carboidratos 23 gr;		300,0000	10,2767	3.083,0100
	2,5 gr; gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 g; fibra				
00034729	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e diglicerídios e aromatizados. Embalagem de 1,5kg.		250,0000	26,2500	6.562,5000
00009939		Pacote	100,0000	19,3300	1.933,0000
00008171	bovina em pedaços desossados de 2º qualidade, sendo ela adequada para consumo ,características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0ºC - 5ºC), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos	J	900,0000	34,9300	31.437,000
	00034786	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes individuais de 100 gramas cada. 00034786 Biscoitos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscoitos): valor energético 121 kcal: carboidratos 23 gr; proteínas 1,7 gr; gorduras totais: 2,5 gr; gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 g; fibra alimentar: 0,5g; sódio: 94mg. Embalagem de 700 gramas. 00034729 Biscoitos sabor coco e leite. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e diglicerídios e aromatizados. Em balagem de 1,5kg. 00009939 Canudo frito para rechear embalagem com 40 unidades 00008171 Carne bovina em pedaços: Carne bovina em pedaços desossados de 2º qualidade, sendo ela adequada para consumo ,características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos	emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes individuais de 100 gramas cada. 00034786 Bis coitos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio) emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscoitos): valor energético 121 kcal: carboidratos 23 gr; proteínas 1,7 gr; gorduras totais: 2,5 gr; gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 g; fibra alimentar: 0,5g; sódio: 94mg. Embalagem de 700 gramas. 00034729 Biscoitos sabor coco e leite. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e diglicerídios e aromatizados. Em balagem de 1,5kg. 00009939 Canudo frito para rechear embalagem com 40 unidades 00008171 Carne bovina em pedaços desosados de 2º qualidade, sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte:	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amónio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes individuais de 100 gramas cada. 00034786 Eliscoitos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idéntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscoitos): valor energético 121 kcal: carboidratos 23 gr; proteínas 1,7 gr; gorduras totals: 2,5 gr; gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 gr; fibra alimentar: 0,5g; sódio: 94mg. Embalagem de 700 gramas. 00034729 Eliscoitos sabor coco e leite. Caixa 250,0000 enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e digliceridios e aromatizados. Embalagem de 1,5kg. 00009939 Canudo frito para rechear embalagem com 40 unidades 00008171 Carne bovina em pedaços: Carne Quimicos, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de emono esta esta esta esta esta esta esta esta	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordurar vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes individuais de 100 gramas cada. 00034786 Biscoltos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sodio, emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscotios): valor energético 121 kcal: carboldratos 23 gr. proteinas 1,7 gr. gorduras totais: 2,5 gr. gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 g; fibra alimentar: 0,5g; sódio: 94mg. 00034729 Biscotios sabor coco e leite. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio emulsificante lecitina de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e diglicerídios e aromatizados. En balagem de 1,5kg. 00009319 Canudo frito para rechear embalagem com 40 unidades 00008171 Carme bovina em pedaços: Carne de membalagem com 40 unidades 00008172 Carne bovina em pedaços: Carne de mono en características en sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C -5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de tegicon entre corte:



0028 00008173 Carne bovina em pedaços; carne 0000,000 35,9000 35,9000 35,9000 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0020	00000470	Corne boying on madeses: come	Ouilograma	4 000 0000	25 0000	25 000 000
caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradavel, cor vermelha brilhante, uniforme e sem accimulo sanguineo, resfriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polielleno intacto, eu outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte. ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços; carne bovina em pedaços, carne bovina em pedaços desossados de 2° qualidades sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme estranhos. Tipo de corte. MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de transparente de polietieno intacto, eu outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de transparente de polietieno fracto, eu outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0031 00008176 Carne de frango sem adição de transparente de polietieno fracto, eu outro plástico atóxico, intacto es em presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA E SOSSECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em adição de transparente de polietieno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA E SOSSECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em adição de transparente de polietieno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE	0020	00000173	bovina em pedaços desossados de 2ª qualidade sendo ela		1.000,0000	35,3000	1 .
preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços, carne de carde de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços desossados de 2° qualidade sendo ela adequada para consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C -6°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Escare de frango em adição de tempero, carne de frango em presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Escare de frango em adição de tempero, carne de frango em presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Escare de frango em adição de tempero, carne de frango em presença de corpos estranhos em presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos de carde se como sestantos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços, carne bovina em pedaços desossados de 2° qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas preservadas, carne fresca com odor suave e agradával, cor vermelha brilhante, uniforme e sem intacto, ao uturo plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estambos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor suave e agradável, cor o mareala - roeada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA. 0031 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - roeada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos toxico, cintacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			preservadas, carne fresca com				
sem acúmulo sanguineo, resiriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitieno lintacto, ou outro plástico atóxico, lintacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços; caren consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguinoo, resiriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitieno lintacto, ou outro plástico atóxico, lintacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango em pedaços, carne fresca com odor suave e agradável, cor consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor comarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C -4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polieitieno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor comarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor camarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitieno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			odor suave e agradável, cor				
resfriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carmes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polletileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços; carne bovina em pedaços desossados de 2° qualidade sendo ela adequada para consumo, características preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acciunio sanguineo, restrianda (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polletileno intacto, ou outro plástica daquada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor consumo de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor camarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polletileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 0000817 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polletileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de ocrete: PEITO DE							
de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieiteno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços desosados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0º C - 5º C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitleno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: multicato e sem presença de corpos estranhos. Tipo modor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0º C - 4º C), sem sinal de recongelamento. Se cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitleno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e apradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0º C - 4º C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polieitleno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA E sobre corpos estranhos. Tipo de corte congelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitleno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA e social devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polieitleno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
entregue em sacos plásticos transparente de polielideno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços desosados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polielileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 00008176 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensorials preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polielidino intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de polietilno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de polietilno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corde: COXA e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem simal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietilno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			de recongelamento, sem gordura				
transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM. 0029 00032047 Carne bovina em pedaços:, carne bovina em pedaços desossados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, características ensoráis preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoríals preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniflorme, resfriada (0°C -4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em adição de tompero, características sensoríals preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniflorme, resfriada (0°C -4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACEM: 0029 00032047 Carme bovina em pedaços, carne Dovina em pedaços desosados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0° C- 4° C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carmes deveem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carme de frango sem adição de tempero, carme de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme , resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOSRECOXA. 0031 00008177 Carme de frango sem adição de de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou autro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
estranhos. Tipo de corte: ACÉM. Quilograma 900,0000 33,1300 29.817,000							
0029 00032047 Carne bovina em pedaços; carne di dilograma bovina em pedaços desossados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas ensorialis preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0ºC-5ºC), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intrado e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de qualidade para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, restriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E sous presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA e garadável, cor amarela - rosada, uniforme, restriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PETITO DE							
de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C-5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRE COXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PETITO DE	0029	00032047		Quilograma	900,0000	33,1300	29.817,000
adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C-5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-0°C, sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PETITO DE							0
características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem accimulo restriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amerale - rosada, uniforme ,resfriada (0°C -4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SORRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PGC - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			•				
odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, restriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 0008176 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme ,resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PCPITO DE							
vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguineo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			•				
sem acúmulo sanguineo resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, restriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, restriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: COXA E SOBRECOXA.			•				
aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme ,resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C -4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			, ,				
intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de Quilograma tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
estranhos. Tipo de corte: MUSCULO 0030 00008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRE COXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos.							
0030 0008176 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme ,resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C - 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
tempero, came de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C 4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
pediaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE	0030	00008176			1.800,0000	13,2633	1. '
sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			1.				
agradável, cor amarela - rosada, uniforme , resfriada (0°C-4°C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
cortes devem ser entregues em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango em adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
presença de corpos estranhos. Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
Tipo do corte: COXA E SOBRECOXA. 0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
0031 00008177 Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE	0031	00008177			1.800,0000	19,9300	35.874,000
para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			para consumo, caracteristicas				
agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			•				
uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			uniforme, resfriada (0 °C - 4 ° C),				
sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			_				
polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE							
presença de corpos estranhos. Tipo de corte: PEITO DE			polietileno intacto, ou outro				
Tipo de corte: PEITO DE			•				
1100000			FRANGO.				



0032	00009944	Carne suína Torresmo.	Quilograma	100,0000	20,2933	2.029,3300
0033	00032996	Carne suina: em pedaços desossados, sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor rosada a avermelhada, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0° C- 4°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: LOMBO		1.700,0000	20,9600	35.632,000
0034	00003162	Cebola, graúda, selecionada, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	J	660,0000	7,3425	4.846,0500
0035	00003163	Cenoura, lisa, selecionada, de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	·	650,0000	4,9233	3.200,1400
0036	00008178	Chá mate: Natural a granel, composto de folhas e talos de mate tostado., Embalagem: Caixa de 250 g.		230,0000	9,3633	2.153,5500
0037	00003850		Unidade	1.500,0000	0,6567	985,0500
0038	00003164	Chuchu, liso, selecionado, de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas,machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente	·	300,0000	6,4675	1.940,2500



0039	00004294	Coco Ralado, úmido e adoçado,		50,0000	4,7233	236,1600
		embalagem de polipropileno transparente ou papel. Embalagem de 100 gramas.				
0040	00008180	Creme de leite, Homogeneizado, consistente, contendo fibra vegetal. Embalagem: Caixa tetrapack de 200 g.		120,0000	3,4933	419,1900
0041	00009942	Doce de Leite. Descrição leite integral e/ ou leite em pó integral, reconstituído, açúcar, cloreto de sódio, lactose e conservador sorbato de potássio. Lata: 800 gramas.		100,0000	21,6300	2.163,0000
0042	00025530	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. Validade mínima de 03 meses. Pacote 01 kg.		100,0000	9,2967	929,6700
0043	00008182	Farinha de Trigo especial, Produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado. Apresenta tonalidade mais clara e granulometria mais fina.	Quilograma	50,0000	7,0267	351,3300
0044	00032997	Feijão, carioca tipo 1, pacote de 01 quilo, isento de matéria terrosa de parasitas de detritos animais ou vegetais pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparencia e qualidade, produção de última safra validade minima de 06 meses. Informação nutricional: composição aproximada em (100g) calorias: 334kl, proteínas: 22%; lipídios:1,6%; glicidios:60,8%; fibra:4,3%; cinzas:3,6%; cálcio: 86mg; fósforo: 247mg; ferro:7,6mg; retinol(vir.A) 2 microgramas; vitamina B1: 0,54mg, vitamina B2: 0,19mg; niaciana: 2,1mg; vitamina C: 3,0 mg.	Quilograma	1.760,0000	8,3233	14.649,000
0045	00008185			1.000,0000	1,5567	1.556,7000
0046	00003706	Inhame, selecionado, de primeira qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		490,0000	7,9600	3.900,4000
0047	00008187	Leite Condensado, Composto por leite integral e/ou em pó, açúcar e lactose. Embalagem: caixa tetrapak de 395g.		130,0000	8,0900	1.051,7000



004	8 00009940	Linguiça suina	Quilograma	200,0000	20,2633	4.052,6600
004	9 00003153	Maçã, NACIONAL, tipo fuji ou gala, com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.		1.240,0000	11,9900	14.867,600
005	00003067	Macarrão, DE LETRINHA.	Pacote 500,00 Gramas	100,0000	5,6267	562,6700
005	1 00005033	Maionese, composição; água, óleo, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante, ácido lático, espessante, goma xantana, conservador, ácido sórbico, sequestrante Edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante, e antioxidantes BHT e BHA não contém glúten . Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, informação natricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e peso líquido.		60,0000	7,3267	439,6000
005	2 00032048	Mamão comum, com grau de maturação tal que lhe permita suporta transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentado cor tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes. De colheita recente.	J	510,0000	8,2933	4.229,5800
005	3 00005074	Mandioca, Selecionada de 1a qualidade com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		1.000,0000	8,6267	8.626,7000



	054 1	20004075	M 0 1		1000 0000	10.4007	0 400 0400
	054	00004275	Manga, Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação,adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.		300,0000	8,1267	2.438,0100
00	055	00032999	Margarina cremosa, com sal. Ingreidentes: Óle os vegetais, líquidos e interesteificados, água, sal, leite desnatado, reconstituído, vitamina A (1.500 U.I/100g),emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidosgraxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcio dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção de 10g (1 colher de sopa) valor energético: 63kcal; carboidratos: 0g; proteínas: 0g; gorduras totais: 7,0g; gorduras saturadas: 2,2g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 65mg. Embalagem de 500g.		710,0000	9,4133	6.683,4400
01	056	00003155	Melão, Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação,adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.		100,0000	11,9933	1.199,3300
00	057	00008198	Mussarela Fatiada, Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos,		100,0000	50,9300	5.093,0000
00		00008017	textura firme e sem buracos. Óleo de soja, refinado tipo 1, 100% vegetal, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Validade mínima de 03 (três) meses. Em balagem: pet 900 ml		1.012,0000	8,6567	8.760,5800
00	059	00008025	Pão de cachorro quente de 50 gramas	Unidade	3.000,0000	0,9167	2.750,1000



		End of the state o	12 0-11-11-11-11			
		Pimentão, fresco Amarelo, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	•	100,0000	21,6267	2.162,6700
00	00009947	Pimentão, fresco Vermelho,, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		80,0000	20,6267	1.650,1300
00	00005068	Pimentão, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	-	100,0000	9,2933	929,3300
00	63 00008200	Pirulito, Diversos sabores, com recheio de chiclé. Embalagem: Pacote de 600g com 50 unidades.		125,0000	13,1267	1.640,8300
00	00008201	Presunto, Fatiado. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes.		50,0000	23,2633	1.163,1600
00	65 00008202	Rapadura, Tradicional. Peso mínimo de 500g	Unidade	80,0000	9,3267	746,1300
00	00003166	fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		600,0000	4,4933	2.695,9800
00	67 00008204	Sal, Refinado. Composto de cloreto de sódio, iodato de potássio.	Quilograma	217,0000	1,9167	415,9200
00	00032734	Suco concentrado líquido para refresco de fruta, sabor Uva. Informações nutricional 29ml: valor energético 7kcal, carboidratos 1,6mg, sódio 4,5mg. Concentração para no mínimo 6 copos de água. Embalagem: Frasco com 500ml. Referência: Manguary ou de "melhor qualidade".		150,0000	7,8833	1.182,4900



0000	00000055	Tamanana alba a aal aana minaanta	l la lala ala	200 0000	44 7400	0.040.0000
0069	00032055	Tempero alho e sal, sem pimenta. Ingredientes: sal e condimento preparado de alho. Não contém glúten. Informação nutricional: Porção de 5g (1 colher de chá) valor energético: 0 Kcal; carboidratos: 0g; açucares: 0g; proteinas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 1.650 mg. Pote de 01 kilo.		200,0000	11,7133	2.342,6600
0070	00032056	Tempero completo com pimenta. Ingredientes: sal, condimento preparado de cebola, pimenta jalapena, pimenta de cheiro, pimenta preta, cebolinha, salsa, alho, manjericão, realãdor de sabor glutamato monossodico, aromatizante natural e acidulante ácido citrico não contém glútem. Informação nutricional: Porção de 5g (1 colher de chá) valor energético: 0 Kcal; carboidratos: 0g; açucares: 0g; proteinas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 1.656 mg. Pote de 01 kilo.		30,0000	11,1300	333,9000
0071	00003167	Tomate, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	-	1.000,0000	7,8933	7.893,3000
0072	00038123	Torta de farinha de trigo com recheio de frango ou carne bovina moída e mussarela, azeitona, tomate e presunto tabuleiro de 02 kg		110,0000	92,2667	10.149,330 0
0073	00009945	Uvas passas embalagem de 200 gr	Unidade	80,0000	7,8825	630,6000
0074	00003168	Vagem, fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		150,0000	24,9000	3.735,0000

OBS: OS VALORES CONSIDERADOS PARA EFEITO DE CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS NO SISTEMA INFORMATIZADO DO PREGÃO SERÃO AQUELES REFERENTES AO VALOR UNITÁRIO (POR ITEM).

OBS 2: EM VIRTUDE DA FORMA DE LANÇAMENTO DA SOLICITAÇÃO NO SISTEMA INFORMATIZADO, PODERÃO OCORRER DIVERGÊNCIAS ENTRE A NUMERAÇÃO ACIMA E A SEQUENCIA DOS ITENS NA FASE DE LANCES, O QUE DE FORMA ALGUMA IMPLICARÁ EM DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPONENTES.

JUSTIFICATIVA

1. . O consumo de gêneros alimentícios é rotina em diversos setores e órgãos da administração municipal de Quartel Geral, em especial aos ligados à área de educação:



escolas - creches, que dispõe de alimentação para os alunos do nosso municipio, sendo assim imprescindível a aquisição dos mesmos em escala maior, inclusive para efeito de obtenção de preço vantajoso para a administração, respeitados os princípios legais.

- **2.** Também, com a presente licitação, o Município busca formalizar a contratação destes itens, buscando evitar com tal medida o fracionamento de despesa.
- **3.** Outrossim, como se trata de **produtos comuns**, amplamente referenciados pelo mercado, adotou-se a modalidade pregão em consonância com a sistemática da Lei 10.520/02, e Dec. Estadual 44.786/08, sendo que em virtude da demanda variável, ocasional, parcelada, deliberou-se pelo enquadramento no sistema de registro de preços, nos moldes estabelecidos pelo art. 3º, do Dec. 7892/13.
- **4.** Por fim, as especificações técnicas exigidas são necessárias e imprescindíveis para a obtenção de produtos de qualidade, compatíveis com as praticadas no mercado em referência.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:

- **1.** Os códigos, características, especificações e descrições fornecidas podem, eventualmente, divergir das especificações equivalentes no mercado, neste caso, ou seja, havendo divergências consideráveis quanto às especificações, devem prevalecer as detalhadas neste Edital.
- **2.** As embalagens e rótulos dos produtos devem estar redigidos em língua portuguesa, contendo instruções de uso, recomendações de segurança e informações para atendimento ao consumidor.
- 3. Os produtos devem apresentar adequação às normas da ABNT e INMETRO.
- **4.** Os produtos deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) de seu tempo de vida útil, quando for o caso.
- **5.** Os produtos somente serão aceitos, acondicionados em embalagem original com lacre inviolável, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo e com o número do registro emitido pelos órgãos reguladores.
- **6.** Não serão aceitos produtos usados ou que apresentarem indícios de utilização/desgaste.
- **7.** As especificações acima fornecidas pautam-se por critérios básicos, comuns ao padrão oferecido no mercado em referência.

DO PRECO

No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações e encargos inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

DO REGISTRO DE PREÇOS:

- **1.** O Registro de Preços deverá ser firmado sobre o menor preço por item, a fim de se consubstanciar obtenção da proposta mais vantajosa.
- 2. Como se trata de solicitação com demanda frequente, que se processa de forma ocasional e parcelada, consoante os requisitos do Art. 3º, do Decreto 7892/13, deliberou-se pela adoção do SRP sob a modalidade pregão, a fim de flexibilizar o processo de contratação às reais necessidades da Administração.

DA RESPONSABILIDADE DO LICITANTE POR SUAS DECLARAÇÕES



O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou cancelamento do Registro de Preços e/ou rescisão do contrato dele decorrente, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **1.** Cumprir fielmente o objeto licitado, de forma que os produtos sejam fornecidos de acordo com as especificações e em perfeitas condições de utilização.
- **2.** Indicar à Secretaria Municipal o preposto ou responsável legal com legitimidade para manter entendimentos e receber comunicações acerca do objeto do contrato.
- **3.** Comparecer à sede do contratante ou responder notificação, sempre que solicitada, por meio do preposto, no prazo de 24h (vinte quatro horas) da convocação ou comunicação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos aos produtos fornecidos.
- **4.** Comunicar imediatamente qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite o fornecimento do objeto contratado na data estipulada e condições previstas.
- **5.** Fornecer os produtos contratados somente com prévia autorização do Setor Requisitante.
- **6.** Providenciar no máximo em 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da comunicação, a reposição ou troca dos produtos que apresentarem defeito/vício.
- 7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento objeto desta licitação, não podendo ser argüido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento dos referidos fornecimentos.
- **8.** Fornecer os produtos de acordo com as especificações, prazos e condições avençados no presente instrumento, <u>de acordo com a especificação marca/fabricante ofertada, sendo vedada substituição por outra, salvo por produto de qualidade superior mediante devida justificativa e autorização por parte do setor requisitante.</u>
- **9.** Manter, durante todo o fornecimento as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

OBSERVAÇÕES ESPECIAIS SOBRE O CONTRATO A SER GERADO SOBRE A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS FIRMADA

- **1.** O contrato decorrente da ata de registro de preços não poderá ser objeto de **cessão ou transferência** pela contratada, sem autorização por escrito da Administração Municipal, sob pena de aplicação de penalidades e sanções, inclusive rescisão.
- **2.** É vedada a **subcontratação** parcial ou total do objeto desta licitação, sem prévia autorização do Município de Quartel Geral-MG.
- **3.** As condições estabelecidas no edital fazem parte integrante da ata de registro de preços e eventuais contratos dela decorrentes.

OBRIGAÇÕES ESPECIAIS DO CONTRATANTE

- **1.** Acompanhar, fiscalizar e dar recebimento da entrega dos produtos, através do servidor responsável pelo recebimento;
- 2. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- **3.** Sustar o recebimento dos produtos que não estiverem de acordo com as especificações exigidas e/ou propostas vencedoras.

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA



- 1. Os produtos solicitados deverão ser entregues aos respectivos setores requisitantes em até 10 (dez) dias úteis a contar da ordem de fornecimento/pedido de compra ou instrumento equivalente.
- **2**. O local de entrega será determinado por ocasião da expedição da ordem de fornecimento/pedido de compra, e no caso de omissão, os produtos deverão ser entregues no almoxarifado da Prefeitura Municipal, Rua José Lourenço, nº 1158, bairro: Novo Quartel, cidade: Quartel Geral/MG.

PRAZO DE PAGAMENTO

Até 30 (trinta) dias após a entrega da mercadoria, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente aprovada pelo setor requisitante.

OBSERVAÇÕES ACERCA DO PAGAMENTO

- **1.** O pagamento das faturas/notas fiscais seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas, e, em especial junto ao INSS e FGTS.
- **2.** Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida ao fornecedor beneficiário do registro de preços e o pagamento ficará pendente até que providencie as medidas saneadoras.
- **3.** Na hipótese a que se refere o subitem acima, o pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a data de nova reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus ao Município.
- **4.** O fornecedor beneficiário deverá faturar as entregas por ordem de fornecimento/pedido de compra recebidos, sendo vedado acúmulo de pedidos por período superior a um mês, sob pena de não pagamento. Desta forma, fica expressamente proibida a emissão de nota fiscal/fatura com pedidos retroativos ou com acumulado de entregas/fornecimentos superior a um mês.
- **5.** As notas fiscais relativas ao mês de dezembro de 2022 devem ser emitidas, impreterivelmente, até a data de *31.12.2022*, sob pena de não serem aceitas pela Contabilidade Municipal.
- **6.** Não será efetuado qualquer pagamento ao fornecedor beneficiário enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência.
- **7**. O Município poderá sustar o pagamento a que o fornecedor beneficiário tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.
- **8**. Os pagamentos efetuados ao fornecedor beneficiário não o isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do ajuste firmado, especialmente àquelas relacionadas com a qualidade.
- **9.** O pagamento será efetuado, preferencialmente, por transação bancária eletrônica mediante crédito em conta corrente a ser indicada pelo fornecedor beneficiário.
- **10.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte formula: I= (TX/100)

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

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;



N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: A dotação orçamentária para cobrir as despesas decorrente deste pregão estão previstas no presente exercício nas rubricas nº:

Dotação Orçamentária	Descrição da Dotação Orçamentária
02.04.08.04.122.0156.2008.33903000	Atividades Administrativas da Secretaria de
	Administração Material De Consumo
02.06.01.12.306.0154.2019.33903000	Manutenção da Merenda Escolar Material De
	Consumo
02.07.01.10.122.0121.2026.33903000	Gestão da Secretaria Municipal de Saúde Material De
	Consumo
02.07.01.10.301.0123.2028.33903000	Programa Estratégia em Saúde da Família - ESF
	Material De Consumo

FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

- 1. A Administração Municipal, através do setor de almoxarifado, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- **2**. A fiscalização pela Administração não exime quaisquer responsabilidades por parte do prestador do serviço em referência, sendo única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à regular execução do objeto do contrato.
- **3.** A execução do presente contrato será acompanhada e fiscalizada pelos fiscais de contrato nomeados pela portaria 16/2022.

ADJUDICAÇÃO

Menor preço por item.

DO VALOR ESTIMADO

O valor estimado para eventuais contratações no presente Registro de Preços encontra-se autuado no processo, estando disponível para consulta de quaisquer interessados.

ÓRGÃOS REQUISITANTES: Secretaria Municipal de Transportes e Obras Públicas, Assistência Social, Administrativa, Secretaria de Saúde e Secretaria de Educação, Administração, em caráter de concentração das demandas gerais da Administração Municipal, relativas ao objeto.

OBS: AS FRUTAS, VERDURAS, OVOS, CARNES E LEITE DEVERÃO SER ENTREGUES DUAS VEZES POR SEMANA (TERÇA-FEIRA E QUINTA-FEIRA).



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO SRP N.º 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ___/2022. PREGÃO SRP N.º 77/2022. PROCESSO N.º 140/2022.

VALIDADE: 12 meses.

de licitações, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Rua Hipólito Pinto, nº. 240, Bairro Centro, Quartel Geral-MG, CEP 35.625-000, o Exmo. Sr. Prefeito Municipal, Sr. Gaspar Carlos Filho, denominado Contratante, e de outro lado, _____, inscrita _, aqui representada pelo sr. CPF: denominada Contratada, nos termos do art. 15, da Lei Federal 8.666/93, da Lei 10.250/02, Decreto 7.892/2013, Lei Complementar 123/06, Decreto Estadual 46.311/2013 e demais normas aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 77/2022, por deliberação da Pregoeira oficial e equipe de apoio, e, por ela homologado conforme processo licitatório nº 140/2022, RESOLVEM registrar os preços para a aquisição dos produtos constantes desta ata e seus anexos, a serem utilizados pelo Município de Quartel Geral, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas signatárias desta ata e seus anexos, cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar, observadas as cláusulas e condições *que se sequem*:

Aos ____ () dias do mês de _____ de 2022, na sala

01 - DO OBJETO:



1.1. Os objetos do registro de preços são os produtos constantes da tabela abaixo, em que são discriminados a especificação, o consumo estimado e o valor unitário:

Número	Item		Descrição do Item		Quantidade	V a I o r Unitário	1
do Lote	0004	do Item		Fornecimento	222 222		Total
	0001	0000314	Abacaxi, tipo grande, selecionado de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca,manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca a de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		600,0000	8,6267	5.176,02
	0002	7	Abóbora, MADURA selecionada, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		1.150,0000	3,9900	4.588,50 00
	0003	0003204	Achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte de cevada, sal, ácido L-ascórbico (Vitamina C), nacinamida (vitamina B3), maltodextrina, acetato de retinila (vitamina A), Vitamina D3, tamina mononitrato (vitamina B1), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2). aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Informação nutricional: Valor energético porção de 20 gramas 02 colheres de sopa: 77 kcal, açucares 18 gr, gorduras totais 0 gr, gordura saturadas 0 gramas, sódio 26 mg. Embalagem 800 gramas.		500,0000	17,9633	8.981,65 00
	0004	0000815	Açucar tipo 1., Cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 03 (três) meses. Embalagem: Pacote de 5 kg.		1.260,0000	18,6300	23.473,8 000
	0005	0003299	Adoçante dietético líquido com sacarina sódica e ciclamato de sódio, contém edulcorantes sódico e ciclamato de sódio. Embalagem com 100ml.	Unidade	30,0000	5,9733	179,190 0



0006	0000307 4	Alho, no 5, sem réstia, bulbo inteiro, sem brotos, sem grãos chochos,	V CONTRACTOR IN	130,0000	25,2333	3.280,32
		ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade e aparência. Livre de resíduos fertilizantes.				
0007	0003675 5	Amendoim Torrado embalagem de 500 gramas	Pacote	100,0000	14,9867	1.498,67 00
8000	7	descascado, tipo 1, isento de fungos e bactérias.			18,6333	3.726,66 00
0009	2	Amido de Milho, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e de fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante.	Gramas	80,0000	9,5933	767,460 0
0010	0	Azeitona com caroço., em conserva, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Validade mínima de 3 meses. Embalagem: Frasco de 500 g (Peso drenado).		50,0000	17,7667	888,330
0011	0000503	Azeitonas, sem caroço em conserva, apresentaçao, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Validade mínima de 3 meses. Embalagem 500 gramas.	Unidade	50,0000	23,2333	1.161,66 00
0012	0000815 4	Bacon defumado.	Quilograma	120,0000	32,9300	3.951,60 00
0013	6	Balas Confeitadas, PACOTES DE 140 GRAMAS	Gramas	1.087,0000	9,5967	10.431,6 100
0014	0000315	Banana, MAÇA, selecionada, de primeira qualidade, com grau médio de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	Quilograma	1.540,0000	11,9600	18.418,4
0015	0000492 6	Banana, prata, selecionada de primeira qualidade com grau médio de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparencia e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	Quilograma	2.040,0000	8,2967	16.925,2 600



10	0016	0000815	Batata inglesa., Selecionada,		1.100,0000	6,4233	7.065,63
		7	graúda, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de unidade extema anormal. De colheita recente.				00
	0017	3	qualidade) tipo palha fina, características adicionais pronta para consuno.	Gramas	100,0000	15,6333	1.563,33
	0018	9 9	Batata, DOCE - selecionada, de Primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Quilograma	300,0000	6,5900	1.977,00
	0019	0000316 1	Beterraba, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade extema anormal. De colheita recente.	Quilograma	300,0000	5,2933	1.587,99 00
(0020	0000348 7	Bicarbonato de Sódio, DE SÓDIO, EMBALAGEM DE 80 GRAMAS	Caixa 80,00 Gramas	60,0000	2,9433	176,590 0
	0021	-	Biscoito cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho (streptomyces viridochromogenes e/ou bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zea mays), sal, açúcar invertido, fermento biológico, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Informação nutricional: porção de 30g (51/2 biscoitos) valor energético: 128 Kcal; carboidratos: 22g; proteínas 2,6 g; gorduras totais: 3,3g; gorduras saturadas: 1,2g; gorduras trans 0; fibra alimentar 0,8g; sódio 186 mg. Embalagem 200 gr.		200,0000	3,8267	765,340 0



10022	0003204	Biscoito maisena. Ingredientes:		150,0000	7,1267	1.069,00
	5	farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar liquido invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato tricálcico e fosfato monocálcico, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactado de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Informação nutricional: porção de 30 g (7 unidades) valor energético: 120 Kcal; carboidratos 21g; açucares 6,2g. proteínas 2,0g, gorduras totais 2,9 gr; gorduras saturadas: 1,2 gr, gorduras trans: 0g; fibra alimentar 0g; sódio: 96 mg. Embalagem 400 gramas.	Gillada		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	00
0023	5	Biscoito salgado: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e anitumectante fosfato tribásico e cálcio. 200 gramas. 2 pacotes individuais de 100 gramas cada.		200,0000	5,1933	1.038,66
0024	0003478 6	Biscoitos rosquinhas sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho modificado, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) emulsificante lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural de coco. Informação nutricional porção de 30g (51/2 biscoitos): valor energético 121 kcal: carboidratos 23 gr; proteínas 1,7 gr; gorduras totais: 2,5 gr; gorduras saturadas: 0,6 kg; gorduras trans: 0,7 g; fibra alimentar: 0,5g; sódio: 94mg. Embalagem de 700 gramas.		300,0000	10,2767	3.083,01
0025	0003472 9	Biscoitos sabor coco e leite. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e perofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de incentia de soja estabilizante, diacetil tartarato de mono e diglicerídios e aromatizados. Embalagem de 1,5kg.	Caixa	250,0000	26,2500	6.562,50
0026	0000993 9	Canudo frito para rechear embalagem com 40 unidades	Pacote	100,0000	19,3300	1.933,00 00



	1	carne bovina em pedaços: Carne bovina em pedaços desossados de 2º qualidade, sendo ela adequada para consumo ,características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: FRALDINHA.	· ·	900,0000	34,9300	31.437,0
000	128 00008 3	carne bovina em pedaços:, carne bovina em pedaços desossados de 2ª qualidade sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0° C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: ACÉM.	J	1.000,0000	35,9000	35.900,0 000
00	00032 7	Carne bovina em pedaços:, carne bovina em pedaços desossados de 2º qualidade sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor vermelha brilhante, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0°C - 5°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As carnes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: MUSCULO	J	900,0000	33,1300	29.817,0 000
00	00008			1.800,0000	13,2633	23.873,9 400



0031	0000817 7	Carne de frango sem adição de tempero, carne de frango em pedaços sendo ela adequada para consumo, caracteristicas sensoriais preservadas, came fresca com odor suave e agradável, cor amarela - rosada, uniforme, resfriada (0 °C - 4 °C), sem sinal de recongelamento. Os cortes devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte:		1.800,0000	19,9300	35.874,0 000
0032		PEITO DE FRANGO. Carne suína Torresmo.	Quilograma	100,0000	20,2933	2.029,33
0033	6	Carne suina: em pedaços desossados, sendo ela adequada para consumo, características sensoriais preservadas, carne fresca com odor suave e agradável, cor rosada a avermelhada, uniforme e sem acúmulo sanguíneo, resfriada (0° C- 4°C), sem sinal de recongelamento, sem gordura aparente. As cames devem ser entregue em sacos plásticos transparente de polietileno intacto, ou outro plástico atóxico, intacto e sem presença de corpos estranhos. Tipo de corte: LOMBO	Quilograma	1.700,0000	20,9600	35.632,0 000
0034	0000316	Cebola, graúda, selecionada, de primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Č	660,0000	7,3425	4.846,05 00
0035	0000316			650,0000	4,9233	3.200,14
0036	0000817 8	Chá mate: Natural a granel, composto de folhas e talos de mate tostado., Embalagem: Caixa de 250		230,0000	9,3633	2.153,55 00
0037	0000385	g. Chocolate, TIPO IOIO NAPOLITANO 15 GRAMAS	Unidade	1.500,0000	0,6567	985,050 0



0038	0000316	Chuchu, liso, selecionado, de primeira qualidade, com polpa	Quilograma	300,0000	6,4675	1.940,25
		intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca.				
		manchas,machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da				
		maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente				
0039	0000429 4	Coco Ralado, úmido e adoçado, embalagem de polipropileno transparente ou papel. Embalagem de 100 gramas.	Pacote	50,0000	4,7233	236,160 0
0040	0000818 0	Creme de leite, Homogeneizado, consistente, contendo fibra vegetal. Embalagem: Caixa tetrapack de 200 g.	Unidade	120,0000	3,4933	419,190 0
0041	0000994	Doce de Leite. Descrição leite integral e/ ou leite em pó integral, reconstituído, açúcar, cloreto de sódio, lactose e conservador sorbato de potássio. Lata: 800 gramas.		100,0000	21,6300	2.163,00 00
0042	0	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. Validade mínima de 03 meses. Pacote 01 kg.		100,0000	9,2967	929,670 0
0043	0000818	Farinha de Trigo especial, Produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado. Apresenta tonalidade mais clara e granulometria mais fina.		50,0000	7,0267	351,330
0044	7	Feijão, carioca tipo 1, pacote de 01 quilo, isento de matéria terrosa de parasitas de detritos animais ou vegetais pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparencia e qualidade, produção de última safra validade minima de 06 meses. Informação nutricional: composição aproximada em (100g) calorias: 334kl, proteínas: 22%; lipídios:1,6%; glicidios:60,8%; fibra:4,3%; glicidios:60,8%; cálcio: 86mg; fésforo: 247mg; ferro:7,6mg; retinol(vir.A) 2 microgramas; vitamina B1: 0,54mg, vitamina B2: 0,19mg; niaciana: 2,1mg; vitamina C: 3,0 mg.	Quilograma	1.760,0000	8,3233	14.649,0 000
0045	0000818 5		Unidade	1.000,0000	1,5567	1.556,70 00



004	6 10000370	Inhame, selecionado, de primeira	X-0	490,0000	7,9600	3.900,40
	6	qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade extema anormal. De colheita recente.	Quiograna	160,6000	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	00
004	7 0000818 7	Leite Condensado, Composto por leite integral e/ou em pó, açúcar e lactose. Embalagem: caixa tetrapak de 395g.		130,0000	8,0900	1.051,70 00
004	8 0000994 0	Linguiça suina	Quilograma	200,0000	20,2633	4.052,66 00
004	9 0000315	Maçã, NACIONAL, tipo fuji ou gala, com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.	Quilograma	1.240,0000	11,9900	14.867,6 000
005	0000306 7	Macarrão, DE LETRINHA. COMPOSIÇÃO: FEMULA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CURCUMA E URUCUM.	Pacote 500,00 Gramas	100,0000	5,6267	562,670 0
005	3 3	Maionese, composição; água, óleo, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante, ácido lático, espessante, goma xantana, conservador, ácido sórbico, sequestrante Edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante, e antioxidantes BHT e BHA não contém glúten . Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, informação natricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e peso líquido.		60,0000	7,3267	439,600 0
005	52 0003204 8	Mamão comum, com grau de maturação tal que lhe permita suporta transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentado cor tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes. De colheita recente.	Quilograma	510,0000	8,2933	4.229,58 00



100	053	0000507	Mandioca, Selecionada de 1a	Quilograma	1.000,0000	8,6267	8.626,70
		4	qualidade com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade extema anormal. De colheita recente.	Š			00
00		0000427 5	Manga, Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação,adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.	Quilograma	300,0000	8,1267	2.438,01
00		0003299 9	Margarina cremosa, com sal. Ingreidentes: Óleos vegetais, líquidos e interesteificados, água, sal, leite desnatado, reconstituído, vitamina A (1.500 U.I/100g),emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poligicerol de ácidosgraxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcio dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção de 10g (1 colher de sopa) valor energético: 63kcal; carboidratos: 0g; proteínas: 0g; gorduras totais: 7,0g; gorduras saturadas: 2,2g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 65mg. Embalagem de 500g.	Unidade	710,0000	9,4133	6.683,44
		5	Melão, Com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de resíduos e fertilizantes.		100,0000	11,9933	1.199,33
00		0000819 8	Mussarela Fatiada, Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos.	Quilograma	100,0000	50,9300	5.093,00 00
		7	Öleo de soja, refinado tipo 1, 100% vegetal, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Validade mínima de 03 (três) meses. Embalagem: pet 900 ml		1.012,0000	8,6567	8.760,58 00
00		0000802 5	Pão de cachorro quente de 50 gramas	Unidade	3.000,0000	0,9167	2.750,10 00



0060	0003205	Pimentão, fresco Amarelo, com	Quilograma	100,0000	21,6267	2.162,67
	0	coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	ŭ			00
0061	7	Pimentão, fresco Vermelho,, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	·	80,0000	20,6267	1.650,13 00
0062	8	Pimentão, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	-	100,0000	9,2933	929,330 0
0063	0000820 0	Pirulito, Diversos sabores, com recheio de chiclé. Embalagem: Pacote de 600g com 50 unidades.		125,0000	13,1267	1.640,83
0064	1	Presunto, Fatiado. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes.	Quilograma	50,0000	23,2633	1.163,16 00
0065	0000820 2	Rapadura, Tradicional. Peso mínimo de 500g	Unidade	80,0000	9,3267	746,130 0
0066	0000316 6	Repolho, tipo cabeça, liso, fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		600,0000	4,4933	2.695,98 00
0067	0000820 4	Sal, Refinado. Composto de cloreto de sódio, iodato de potássio.	Quilograma	217,0000	1,9167	415,920 0
0068	4	Suco concentrado líquido para refresco de fruta, sabor Uva. Informações nutricional 29ml: valor energético 7kcal, carboidratos 1,6mg, sódio 4,5mg. Concentração para no mínimo 6 copos de água. Embalagem: Frasco com 500ml. Referência: Manguary ou de "melhor qualidade".		150,0000	7,8833	1.182,49 00
0069	0003205 5	Tempero alho e sal, sem pimenta. Ingredientes: sal e condimento preparado de alho. Não contém glúten. Informação nutricional: Porção de 5g (1 colher de chá) valor energético: 0 Kcal; carboidratos: 0g; açucares: 0g; proteinas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 1.650 mg. Pote de 01 kilo.	Unidade	200,0000	11,7133	2.342,66 00



007	0 0003205	Tempero completo com pimenta.	Unidade	30,0000	11,1300	333,900
	6	Ingredientes: sal, condimento preparado de cebola, pimenta jalapena, pimenta de cheiro, pimenta preta, cebolinha, salsa, alho, manjericão, realãdor de sabor glutamato monossodico, aromatizante natural e acidulante ácido citrico não contém glútem. Informação nutricional: Porção de 5g (1 colher de chá) valor energético: 0 Kcal; carboidratos: 0g; açucares: 0g; proteinas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio 1.656 mg. Pote de 01 kilo.				0
007	1 0000316	Tomate, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		1.000,0000	7,8933	7.893,30 00
007	2 0003812	Torta de farinha de trigo com recheio de frango ou carne bovina moída e mussarela, azeitona, tomate e presunto tabuleiro de 02 kg	Unidade	110,0000	92,2667	10.149,3 300
007	3 0000994 5	Uvas passas embalagem de 200 gr	Unidade	80,0000	7,8825	630,600 0
007	4 0000316 8	Vagem, fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		150,0000	24,9000	3.735,00 00

- **1.2.** A tabela acima não suprime as condições gerais e estabelecidas no termo de referência, apenas as reitera e complementa.
- **1.3.** As embalagens e rótulos dos produtos devem estar redigidos em língua portuguesa, contendo instruções de uso, recomendações de segurança e informações para atendimento ao consumidor.
- 1.4. Os produtos devem apresentar adequação às normas da ABNT e INMETRO.
- **1.5.** Os produtos deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) de seu tempo de vida útil, quando for o caso.
- **1.6.** Os produtos somente serão aceitos, acondicionados em embalagem original com lacre inviolável, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo e com o número do registro emitido pelos órgãos reguladores.
- **1.7.** Não serão aceitos produtos usados ou que apresentarem indícios de utilização/desgaste

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- **2.1.** A presente Ata de Registro de Preços terá a **validade de 12 meses** a partir da homologação do processo.
- **2.2.** Nos termos do art. 15, §4º, da Lei 8.666/93 c/c art. 16, do Decreto 7892/13, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a existência de preços registrados não



obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2.3. Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 78, da Lei 8.666/93, com as alterações que lhe foram impostas pela Lei Federal 8.883/94, a presente Ata de Registro de Preços será *cancelada*, garantidos aos beneficiários o contraditório e a ampla defesa.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **3.1.** A presente Ata de Registro de Preços (ARP) poderá ser utilizada para aquisições do respectivo objeto por todos os Órgãos da Administração direta e indireta do Município.
- **3.2.** A ARP, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual ou Municipal, não participante do certame, desde que respeitado o edital da licitação e seus anexos, observadas a regulamentação estabelecida pelo Decreto 7.892/2013 e Decreto Estadual 46.311/2013.

04 - DO PREÇO

- **4.1.** Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dela e de seus (eventuais) anexos, de acordo com a respectiva classificação no Pregão nº 77/2022
- **4.2**. Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 77/2022 que integra o presente instrumento de compromisso.
- **4.3.** Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas no Pregão nº 77/2022 pelos fornecedores beneficiários da presente Ata, os quais também a integram.
- **4.4.** No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações e encargos inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

- **5.1.** Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será de 10 (dez) dias úteis e será contado a partir da Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.
- **5.2.** O local da entrega, em cada fornecimento, será o constante da Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

06 - DO PAGAMENTO

- **6.1.** Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancaria, ou excepcionalmente, pela Tesouraria Municipal, em até 30 (trinta) dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.
- **6.2.** O pagamento das faturas/notas fiscais seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas, e, em especial junto ao INSS e FGTS.
- **6.3.** Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida ao fornecedor registrado e o pagamento ficará pendente até que providencie as medidas saneadoras.



- **6.4.** Na hipótese a que se refere o subitem acima, o pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a data de nova reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus ao Município.
- **6.5.** O fornecedor beneficiário deverá faturar as entregas por ordem de fornecimento/pedido de compra recebidos, sendo vedado acúmulo de pedidos por período superior a um mês, sob pena de não pagamento. Desta forma, fica expressamente proibida a emissão de nota fiscal/fatura com pedidos retroativos ou com acumulado de entregas/fornecimentos superior a um mês.
- **6.6.** As notas fiscais relativas ao mês de dezembro de 2022 devem ser emitidas, impreterivelmente, até a data de *31.12.2022*, sob pena de não serem aceitas pela Contabilidade Municipal.
- **6.7.** Não será efetuado qualquer pagamento ao fornecedor beneficiário enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência.
- **6.8**. O Município poderá sustar o pagamento a que o fornecedor beneficiário tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.
- **6.9**. Os pagamentos efetuados ao fornecedor beneficiário não o isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do ajuste firmado, especialmente àquelas relacionadas com a qualidade.
- **6.10.** O pagamento será efetuado, preferencialmente, por transação bancária eletrônica mediante crédito em conta corrente a ser indicada pelo fornecedor beneficiário.
- **6.11.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte formula: I= (TX/100)

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

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

07 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- **7.1.** O fornecedor registrado, beneficiário do presente Registro de Preços, será obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.
- **7.2.** Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- **7.3.** Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem do Setor Requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, oficio, telex ou fac-símile, devendo dela constar: a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.
- **7.4.** Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura, conforme o caso.
- **7.5.** O fornecedor registrado, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento ou instrumento hábil, enviada pelo Setor Requisitante, deverá constar, na cópia que



necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

- **7.6.** A cópia da ordem de fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para o Setor Requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da Ata.
- **7.7.** O fornecedor registrado, beneficiário da presente ata, fica obrigado a aceitar o acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) sobre as quantidades estimadas nos contratos decorrentes desta Ata.
- **7.8.** O fornecedor registrado se obriga a comparecer à sede do Município ou responder notificação, sempre que solicitado, por meio do preposto, no prazo de 24h (vinte quatro horas) da convocação, ou comunicação, para esclarecimento de quaisquer problemas relativos aos produtos ora registrados.

08 - DAS PENALIDADES

8.1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas na ARP – Ata de Registro de Preços, ou contrato dela decorrente, erros ou atrasos no cumprimento do ajuste/contrato e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao fornecedor registrado/contratado as seguintes **sanções**:

/ - Advertência;

- // Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, até o 5º (quinto) dia útil de atraso, da entrega do produto, sobre o valor da parcela contida na ordem de fornecimento em atraso, por ocorrência;
- III Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela contida na ordem de fornecimento em atraso, no caso de atraso superior a 05 (cinco) dias úteis, com o consequente cancelamento do registro de preços/rescisão contratual, quando for o caso;
- IV Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado concernente ao item relacionado, sem prejuízo de eventual cancelamento do registro de preços ou rescisão contratual, nos casos:
- a) inobservância do nível de qualidade e quantidade dos produtos;
- b) entrega de produto com especificações e/ou marca/fabricante diversos do ofertado na proposta adjudicada, salvo em caso de produto superior e devidamente justificado e aceito pela Administração;
- c) transferência total ou parcial do contrato a terceiros;
- d) subcontratação no todo ou em parte do objeto sem prévia autorização formal da Administração:
- e) desistir do ajuste/contrato ou der causa ao seu cancelamento/rescisão, sem justificativa prévia e fundamentada;
- f) descumprimento de cláusula contratual.
- **V suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, nas hipóteses do inciso anterior, sem prejuízo da cumulação com a multa.
- **8.2.** O fornecedor registrado que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, desistir do ajuste/contrato ou der causa ao seu cancelamento/rescisão, sem justificativa prévia e fundamentada, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará **impedido de licitar e contratar com a Administração**, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 8.2.1. O fornecedor registrado poderá ser sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de



cumulação de multa de até 10% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais.

- **8.3.** Sem prejuízo de eventuais multas, poderá ser emitida **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que o contratante promova sua reabilitação.
- 8.3.1. Para os fins deste edital serão considerados inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
- **8.4.** O valor das multas aplicadas deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Quartel Geral-MG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso.

09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

- **9.1.** Considerado o prazo de validade, estabelecido no item "2.1" da Cláusula Segunda, da presente Ata, é vedado qualquer reajuste de preços, até que seja completado o período, contado a partir da data limite para apresentação das propostas indicadas no preâmbulo do edital do Pregão nº 77/2022, o qual embasou a presente Ata de Registro de Preços, ressalvados os casos de *revisão* de registro a que se refere o Decreto instituidor do Registro de preços.
- **9.2.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições, no que concerne à concessão de reajustes, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie bem como em razão de questões inerentes à manutenção do equilíbrio econômico financeiro do ajuste.
- **9.3.** Por força das Leis Federais n.º 9.069/95 e 10.192/01, a periodicidade de reajustamento dos preços será anual, ficando assegurada à contratada e/ou contratante, na forma do art. 65, II, da Lei 8.666/93, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

10 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **10.1.** O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 73, II, "a" e "b", da Lei 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- **10.2.** A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do art. 73, II, "a" e "b", da Lei 8.666/93.

11 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **11.1.** A presente Ata de Registro de Preços poderá ser *cancelada*, de pleno direito pela **Administração**, quando:
- A) o beneficiário não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- *B*) o beneficiário não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;
- C) o beneficiário der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;
- *D*) o beneficiário der causa a quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;
- E) o beneficiário sofrer sanção prevista no art. 87, III ou IV, da Lei 8666/93 ou no art. 7º, da Lei 10.520/02.
- F) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado e o fornecedor não aceitar reduzi-los, sendo liberado do compromisso.
- *G)* por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.



- H) a comunicação do cancelamento do registro, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do beneficiário, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.
- II O fornecedor beneficiário poderá ser liberado do compromisso de fornecimento quando:
- a) o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, impedindo a manutenção do compromisso de fornecimento, mediante solicitação de liberação por escrito, nos moldes do art. 19, I, do Decreto 7892/13, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, observando que a comunicação deverá ocorrer antes do pedido/ordem de fornecimento.
- b) por motivo de força maior ou caso fortuito, superveniente ao compromisso firmado e devidamente comprovado, que prejudique o cumprimento da Ata.
- **11.2.** A solicitação do fornecedor beneficiário para cancelamento dos preços registrados devera ser formulado com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula Oitava, caso não aceitas as razões do pedido.
- **11.3.** Quando os preços registrados se revelarem superiores àqueles praticados no mercado, mediante pesquisa de preços que o comprove, e, sendo frustradas as negociações para revisá-los perante os fornecedores registrados, de acordo com o art. 17, do Decreto 7892/13, a Administração poderá **REVOGAR** a Ata de Registro de Preços e adotar as providências cabíveis para a contratação mais vantajosa.

12 - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

12.1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Setor requisitante.

13 - DOS PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Os preços da(s) primeira(s) classificada(s) e as especificações registradas na presente Ata encontram-se indicado(s) no(s) quadro(s) abaixo, ou respectivo mapa de lances anexado, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório:

14 - DO CADASTRO DE RESERVA

- **14.1.** Nos termos do art. 11, do Decreto 7892/13, também foram registrados os licitantes que aceitaram cotar o objeto com preços iguais ao do vencedor, conforme a seguinte classificação para efeitos de composição do *cadastro de reserva*:
- **14.2.** A habilitação dos licitantes do cadastro de reserva observará o que dispõe o art. 11, §3°, do Decreto 7892/13, devendo ocorrer nas hipótese previstas nos arts. 13, parágrafo único e 20 e 21, do mesmo diploma.

15 - DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **15.1.** Os contratos decorrentes da presente ata poderão ter vigência máxima até o final do respectivo exercício financeiro em que forem assinados, observados os respectivos créditos orçamentários.
- **15.2.** Os contratos decorrentes desta Ata poderão sofrer alteração conforme dispõe o art. 65, da Lei 8666/93 e art. 12, §3º, do Decreto 7892/13.



- **15.3.** Os contratos decorrentes desta Ata deverão ser celebrados dentro do prazo de validade estabelecido no item "2.1".
- **15.4.** A contratação decorrente do presente registro de preços se formalizará, preferencialmente, por instrumento contratual, podendo se verificar também por meio de emissão de nota de empenho, autorização ou pedido de compra ou instrumento equivalente, nos moldes estabelecidos pelo art. 62, da Lei 8666/93.

16 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **16.1.** Integram esta Ata, o edital do Pregão SRP nº 77/2022 e as propostas das empresas classificadas no respectivo certame.
- **16.2.** É vedado efetuar quaisquer acréscimos nos quantitativos desta Ata, conforme estabelece o art.12, §1°, do Decreto 7892/13.
- **16.3.** Fica eleito o foro desta Comarca de Dores do Indaiá-MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.
- **16.4.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 8.666/93, Lei 10.520/02, Decreto 7.892/2013, LC 123/06, Decreto 3.555/00, Decreto Estadual 46.311/2013, Lei 9784/99 e demais normas aplicáveis à matéria. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Quartel Geral,	de		de	_2022.
	0	J 		_
	Gaspar Car	ios filno		
Mur	nicípio de Qua	artel Geral/N	ЛG	
	Prefeito M	unicipal		

FORNECEDOR REGISTRADO

CNPJ

representante legal

(qualificação completa)



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

PREGÃO SRP Nº 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 140/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 4°, VII, DA LEI N° 10.520/2002

- DECLARAÇÃO -

. CNPJ	, sedi	ada	, por
intermédio de seu representante			
todos os fins de direito e participad requisitos de habilitação con	,		
-	,de	de 2022.	
Assinatura do	Representante Legal	da Licitante	

Nº Cédula de Identidade/CPF

OBSERVAÇÃO: ESSA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE AO PREGOEIRO, PELO INTERESSADO OU SEU REPRESENTANTE, <u>FORA DO ENVELOPE</u>, NA ABERTURA DA SESSÃO.



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

PREGÃO SRP N.º 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

para os devidos sua habilitação	, CNPJ n.º s fins de direito, que: até e consequente particip nte da obrigatoriedade de l	a presente data ação no present	nexistem fatos e processo lic	
— — — — — — — — — — — — — — — — — — —		de	de 202	22.
_	Assinatura do Repre	esentante Legal	da Licitante	_

Nº Cédula de Identidade/CPF:



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

PREGÃO SRP N.º 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

DECLARAÇÃO

				, por inter	
epresentante	legal o(a) Sr(a)		, portador(a)	da Carteira de	ldentidade n
e inscr	ito no CPF nº	, DECI	_ARA, para fins	s do disposto no	o art. 27, V, da
_ei nº 8.666, d	e 21 de junho de	1993, acres	cido pela Lei n	o 9.854, de 27	de outubro de
1999, que não	emprega menor d	le dezoito and	s em trabalho	noturno, perigo	so ou insalubre
e não emprega	menor de dezess	seis anos.			
Ressalva: empr	rega menor, a par	tir de quatorze	e anos, na cond	dição de aprend	iz ().
		,	de	de 2022.	
_	Assinatura d	o Renresen	tante I egal d	la I icitante	_
	, womatara a	Nor	•		

Nº Cédula de Identidade/CPF:



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME/EPP

PREGÃO SRP N.º 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

(OBS: PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E/OU COM CARIMBO)

DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

empresa, representante legal da empresa, com sede na, inscrita no CNPJ sob nº , interessada em participar do pregão presencial n.º
77/2022, da Prefeitura Municipal de Quartel Geral - MG, declaro, sob as penas da Lei, o que se segue:
a) que em plena conformidade com o previsto no artigo 3º, da LC 123/06, ter a receita bruta equivalente a uma microempresa ou empresa de pequeno porte, em perfeito enquadramento no regime jurídico estabelecido pela LC 123/06, com as devidas alterações promovidas pela LC 147/14.
b) que não há nenhum dos impedimentos previstos no §º 4º, do artigo 3º da LC 123/2006.
Quartel Geral-MG, de de 2022.
(nome, CPF, assinatura do representante legal)

OBSERVAÇÃO: esta declaração deverá ser apresentada ao pregoeiro na fase de credenciamento, fora de qualquer envelope.



ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM TERMOS DO EDITAL

PREGÃO SRP N.º 77/2022 PROCESSO LICITATÓRIO N.º 140/2022

DECLARAÇÃO

	.CNPJ		sediada			por
77/2022, DE	seu representa ECLARA expre- neste Edital,	inte legal, infra- ssamente que	assinado, e concorda	para os fins com todo	os os te	o nº rmos
		, ,	de	de 2022	. .	
-	Assinatura (do Representa	•	la Licitante		

Nº Cédula de Identidade/CPF