



## Pregão Eletrônico Nº 010/2021

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**, por intermédio da Prefeita Municipal, **ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19/01/2010, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26/05/2017 e nº 03, de 26/04/2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto Municipal nº 081/2021, de 09 de julho de 2021, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 10/12/2021**

**Horário: 09horas**

**Local: Portal de Compras Públicas (<http://www.portaldecompraspublicas.com.br>)**

### 1. OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Aquisição de gêneros de alimentação para merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

### 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento Municipal para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

0404 SEC. EDUCAÇÃO – REC. CONVENIOS  
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 4638

### 3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio **[www.portaldecompraspublicas.gov.br](http://www.portaldecompraspublicas.gov.br)**, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.



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

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

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

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

4.2. A participação neste Pregão cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, com cota reservada para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte.

#### **4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:**

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

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. Também é vedada a participação de quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **4.5. Como condição para participação no Pregão, a entidade deverá declarar:**

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.5.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta



apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.5.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público



após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo



superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

7.21. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será os previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

7.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.25.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.



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

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

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

8.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1. Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à



exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade. Nas Certidões Negativas ou Positivas com Efeito de Negativa que não apresentarem expressa a data de validade será considerado como prazo de vigência 180 (cento e oitenta) dias a contar de sua emissão.

9.2. Para fins de habilitação, o licitante vencedor deverá apresentar documentação relativa à:

#### **I – Habilitação jurídica**

a) registro comercial, no caso de empresa individual, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou documentos dos sócios;

b) Comprovante de enquadramento, se for o caso, como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, datado de no máximo 180 dias antes da sua apresentação;

#### **II – Qualificação econômico-financeira**

a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou domicílio da pessoa física, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias, da data de recebimento das propostas, caso não conste prazo de validade na certidão;

#### **III – regularidade fiscal e trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas-CNPJ;

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

c) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal e INSS;

d) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual;

e) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

f) Prova de regularidade fiscal o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

#### **IV – Declarações e outros documentos**

a) Declaração do próprio interessado atestando que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, de que não emprega menor de 16 anos ou de que emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999.

**9.3. O licitante que não apresentar a documentação exigida será considerado inabilitado estando sujeito às penalidades previstas no presente Edital;**

### **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo



de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento. 10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

## **13. DAS AMOSTRAS**

13.1. O Município de Nonoai, através do Pregoeiro, solicitará do primeiro classificado de cada item em que necessite de amostra, conforme anexo III, amostra de pelo menos uma unidade dos itens.

13.2. A amostra deverá ser encaminhada/apresentada a Secretaria Municipal de Educação, sito a Rua Padre Manoel Gomes Gonzales, nº 509, Bairro Centro, Nonoai-RS, no período das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do encerramento da Sessão de Julgamento onde o licitante for declarado vencedor dos itens do objeto, para conferência, análise e aprovação do corpo técnico da Secretaria Municipal de Educação.

13.3. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição neste Edital.

13.4. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

13.5. Os bens apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, submetidos aos testes necessários.

13.6. Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste Edital.

13.7. A rejeição do item será devidamente fundamentada.



13.8. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no material apresentado.

13.9. Será desclassificada a proposta da licitante no item que tiver sua amostra rejeitada ou não entregá-la no prazo estabelecido.

13.10. Se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente e solicitará amostra dos itens do mesmo.

13.11. Após a homologação do certame, o licitante terá 03 (três) dias para retirar as amostras, independentemente se aceita ou rejeitada, no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, as mesmas serão descartadas.

#### **14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

#### **15. O TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

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



15.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a contar da assinatura do termo de Contrato.

15.5.1. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

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

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

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

## **16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. As regras acerca do recebimento e da fiscalização, são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **19. DO PAGAMENTO**

19.1. O(s) pagamento(s) devido(s) à(s) vencedores(s) serão efetuados após a entrega do veículo e efetiva apresentação da nota fiscal em favor do Município de Nonoai, em até 30 dias, através de depósito em conta corrente da titularidade da licitante vencedora, observando a ordem cronológica de pagamentos.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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



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

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6. cometer fraude fiscal;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

20.3.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

20.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente,



conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## **21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

21.2. A impugnação ou pedido de esclarecimento deverá ser realizada por forma eletrônica, pelo **Portal de Compras Públicas (<http://www.portaldecompraspublicas.com.br>)**.

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

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

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

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

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

21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

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

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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



22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.nonoai.rs.gov.br/publicacoes/licitacoes/>, e também poderão obtidos no endereço [deptocompras@nonoai.rs.gov.br.com](mailto:deptocompras@nonoai.rs.gov.br), nos dias úteis, durante horário de expediente, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

**NONOAI-RS, 26 de novembro de 2021.**

IGUALDADE

**ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**  
**PREFEITA MUNICIPAL**

*Minuta aprovada por:*  
*Ronivaldo Cassaro*  
*Procurador Geral Município*



**Anexo I**  
**Termo de Referência**

**1. OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros de alimentação para merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura conforme descrito tabela abaixo:

Item	Especificação: Entrega semanal	UN	Qnt.	Solicitação de amostra
1	<b>Abacaxi pérola</b> <b>Características técnicas:</b> De primeira qualidade, livre de defeitos, não murcho e de tamanho grande.	UNID	250	-
2	<b>Açúcar Cristal</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto processado da cana-de-açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	PCT com 5 kg	270	-
3	<b>Adoçante dietético stevia</b> Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético. <b>Embalagem:</b> Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. <b>Rotulagem:</b> Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. <b>Prazo de Validade:</b> Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	Unidade de 100 ML	4	-
4	<b>Amido de Milho</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade,	PCT com 500 gramas	250	-



	<p>fermentação ou ranço. <b>Ingredientes:</b> Amido de milho. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.</p>			
5	<p><b>Arroz branco tipo 1</b> <b>Características Técnicas:</b> longo, fino tipo 1, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, suas condições de uso devem estar de acordo com a legislação vigente. <b>Embalagem:</b> 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.</p>	PCT com 5 kg	280	-
6	<p><b>Arroz Parboilizado tipo 1.</b> <b>Características Técnicas:</b> Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. <b>Embalagem:</b> A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. <b>Prazo de Validade:</b> Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.</p>	PCT com 5 kg	130	-
7	<p><b>Arroz Integral</b> <b>Características Técnicas:</b> Constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, ingredientes e informações nutricionais. <b>Embalagem:</b> secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.</p>	PCT de 1 kg	6	-
8	<p><b>Aveia em flocos finos</b> Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.</p>	PCT de 170 gramas	250	-



9	<b>Banana caturra</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	3800	-
10	<b>Batata Inglesa</b> <b>Características Técnicas:</b> Batata de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	KG	600	-
11	<b>Bebida láctea fermentada zero açúcar</b> <b>Embalagem:</b> 170g <b>Especificidades Alimentares:</b> 0% de Gordura, Contém Fenilalanina, Sem Adição de Açúcar, Sem Colesterol, Sem Glúten, Sem Gorduras <b>Sabor:</b> Morango	Pote de 170 gramas	30	-
12	<b>Biscoito Cream Cracker Integral</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	PCT de 400 gramas	15	-



13	<p><b>Biscoito tipo Cream Cracker</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de <b>400gr</b>. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT de 400 gramas	550	-
14	<p><b>Biscoito de leite</b> <b>Ingredientes:</b> a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de <b>400gr, tipo 3 em 1</b>. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses. <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses. <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p>	PCT de 400 gramas	400	-
15	<p><b>Biscoito doce Tipo Maria</b> <b>Ingredientes:</b> a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses. <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT de 400 gramas	400	-
16	<p><b>Biscoito doce tipo Maria Integral Sem Lactose</b></p>	PCT de	65	-



	<p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	200 gramas		
17	<p><b>Biscoito tipo rosquinha de leite</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite.</p> <p><b>Ingredientes básicos:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de leite.</p> <p><b>Embalagem:</b> saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>	PCT de 335 gramas	600	-
18	<p><b>Cacau em pó 100 %</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação, <b>Embalagem:</b> pacotes 200 gramas.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>	PCT de 200 gramas	350	<b>Sim</b>
19	<p><b>Café torrado e moído tradicional</b></p> <p>A vácuo.</p>	PCT 500 gramas	280	-
20	<p><b>Canela em Pó</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de 15 gramas, bem vedado.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses</p> <p><b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p>	PCT 15 gramas	240	-



	<p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias.</p>			
21	<p><b>Canela em rama</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Produto natural selecionado. Embalagem de 12 gramas.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p>	PCT 12 gramas	90	-
22	<p><b>Canjica de Milho amarela</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> milho em grão, 100% natural, sem conservantes.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Canjica em grão amarelo</p> <p><b>Embalagem:</b> Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias</p>	PCT 500 gr	150	-
23	<p><b>Carne bovina de paleta</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p>	KG	700	<b>Sim</b>
24	<p><b>Carne bovina moída de primeira</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as</p>	KG	1300	<b>Sim</b>



	características do alimento congelado.			
25	<b>Carne suína</b> <b>Características Técnicas:</b> Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. <b>Embalagem:</b> Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	1100	<b>Sim</b>
26	<b>Cebola em cabeça</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	580	-
27	<b>Colorau</b> <b>Características Técnicas:</b> (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. <b>Embalagem:</b> plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Pacote de 500 gramas	200	-
28	<b>Coxa e sobre coxa de frango</b> <b>Características Técnicas:</b> Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. <b>Embalagem:</b> na embalagem deve constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	1700	<b>Sim</b>
29	<b>Doce de Leite</b>	Pote 400	320	-



	<p><b>Ingredientes:</b> Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio.</p> <p><b>Temperatura de estocagem:</b> Temperatura ambiente.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.</p> <p><b>Prazo de Validade mínimo:</b> 4 meses.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	gramas		
30	<p>Iogurte 0% Lactose – Sabor Morango</p> <p><b>Características Técnicas:</b> Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango (açúcar cristal, polpa de morango, espessante carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido láctico, corante artificial vermelho bordeaux e conservante sorbato de potássio), estabilizante pectina, amido modificado e), amido de milho, estabilizante / espessante (gelatina, amido e goma guar), enzima lactase, aroma idêntico ao natural de morango, corante carmim de cochonilha e fermento láctico. <b>Embalagem:</b> Embalagem contendo 165 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 30 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 10 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	Pote 165 gramas	200	-
31	<p>Farinha de aveia</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, pacote com 200 gramas.</p>	Pacote com 200 gramas	150	
32	<p><b>Farinha de milho média</b></p> <p>Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten.</p> <p>Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada,</p>	Pacote de 1 KG	550	<b>Sim</b>



	<p>acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>			
33	<p><b>Farinha de trigo especial</b></p> <p>Pacote 5 kg de polietileno ou de papel. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT com 5 KG	190	<b>Sim</b>
34	<p><b>Farinha de Trigo Integral Fina</b></p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 20 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>	Pacote de 1 KG	5	-
35	<p><b>Feijão preto</b></p> <p>Feijão da classe Preto. Tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser bem fechada, ser resistente, ser livre de perfurações e sujidades. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. A embalagem deve SER BEM</p>	Pacote de 1 kg	450	<b>Sim</b>



	FECHADA E RESISTENTE, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. O produto deve ser acondicionado em embalagens individuais de um quilo, e embalagem secundária em fardos de trinta quilos. A embalagem deve está bem fechada e ser resistente. A embalagem individual deverá conter externamente todos os dados do produtos como: nome do fornecedor; data de fabricação; validade e local de origem.			
36	<b>Fermento biológico seco</b> <b>Ingredientes:</b> saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. <b>Embalagem:</b> 125 gramas. <b>Prazo de validade:</b> 2 anos a partir da data de fabricação.	Unidade de 125 gramas	120	-
37	<b>Fermento em Pó Químico</b> <b>Ingredientes:</b> Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 30 dias	Pote 100 gramas	300	-
38	<b>Filé de peito de frango</b> <b>Características Técnicas:</b> congelado, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pacote de 1KG.	KG	450	<b>Sim</b>
39	<b>Geléia 0 adição de açúcar</b> <b>Características técnicas:</b> Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. <b>Embalagem:</b> contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas.	Pote de 230 gramas	4	-



40	<b>Leite desnatado</b> <b>Características Técnicas:</b> Embalagem 1l - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. <b>Embalagem:</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	LITRO	40	-
41	<b>Leite integral</b> <b>Características Técnicas:</b> Embalagem 1 l: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. <b>Embalagem:</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	LITRO	5000	-
42	<b>Leite Zero Lactose</b> <b>Características Técnicas:</b> Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose <b>Ingredientes:</b> Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. <b>Embalagem:</b> Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 03 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 20 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	LITRO	150	-
43	<b>Lentilha</b> <b>Características Técnicas:</b> Lentilha tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de	PCT de 500 gramas	200	



	<p>umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2016, ou seja, do respectivo ano de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 4 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p>			
44	<p><b>Macarrão Cabelo de Anjo</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT com 500 gramas	350	-
45	<p><b>Macarrão PARAFUSO Integral</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT com 500 gramas	10	-
46	<p><b>Macarrão (Tipo Parafuso, Penne ou Gravata)</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p>	PCT com 500 gramas	900	-



	<p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>			
47	<p><b>Macarrão Alfabeto</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais</p>	PCT com 500 gramas	360	-
48	<p><b>Maçã Fuji</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>	KG	2700	-
49	<p><b>Mamão Formosa</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado</p>	KG	500	-
50	<p><b>Manga</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão</p>	KG	2300	-



	estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.			
51	<b>Óleo de Soja</b> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.	Garrafa com 900ml	550	-
52	<b>Orégano Desidratado</b> <b>Características Técnicas:</b> Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Ingredientes: Orégano desidratado. <b>Embalagem:</b> Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias	PCT 100 gramas	130	-
53	<b>Ovos de galinha vermelhos</b> <b>Características Técnicas:</b> Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 20 dias	DZ	650	-



	<b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 5 dias A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.			
54	<b>Pão Francês</b> – (unidade de 50 gr) <b>Ingredientes:</b> farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. <b>Transporte:</b> em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).	KG	900	-
55	<b>Pão integral</b> – (unidade de 50 gr) Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, açúcar, gordura vegetal, fibra de trigo, farinha de cevada, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. <b>Transporte:</b> em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).	KG	20	-
56	<b>Polvilho azedo</b> <b>Embalagem:</b> pacote com 500 gramas. <b>Características Técnicas:</b> polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	Pacote de 500 gramas	300	-
57	<b>Polvilho doce</b> <b>Embalagem:</b> pacote com 500 gramas. <b>Características Técnicas:</b> polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	Pacote de 500 gramas	150	-
58	<b>Presunto cozido sem capa de gordura</b> <b>Embalagem:</b> cartela de 200 gramas. <b>Conservação:</b> resfriado. <b>Ingredientes:</b> Registro no MAPA nº 0107/2183: pernil suíno, água (24,18%), sal, proteína de soja (2%), aroma natural defermentado, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-	Cartela de 200 gramas	450	-



	vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. Registro no MAPA nº 0046/450: Pernil suíno, água, sal, aroma natural de fermentado, proteína de soja, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas idênticos aos naturais de cravo, louro e pimenta malagueta. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
59	<b>Sal Refinado</b> <b>Ingredientes:</b> Sal refinado iodado. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Pacote de 1 KG	350	-
60	<b>Tomate</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	KG	1000	-
61	<b>Vinagre de vinho tinto.</b> <b>Características Técnicas:</b> Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Garrafa 750 ml	350	-

## 2. DA JUSTIFICATIVA



2.1. O Município de Nonoai, para executar suas atividades e programas na área da educação, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção do programa e composição da merenda escolar, tendo como objetivo principal oferecer uma alimentação de qualidade as crianças em idade escolar ajudando dessa forma o fortalecimento do aprendizado, bem como oferecer um atendimento diferenciado a população que frequentam as instituições de ensino. A aquisição faz necessária para atender as demandas mensais.

2.2. Estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos à população com o objetivo maior de atender os programas de governo e a população, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.

2.3. A contratação objetiva atender as necessidades operacionais dos serviços públicos. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os gêneros alimentícios indispensáveis o atendimento ao interesse público.

### **3. DO FORNECIMENTO**

3.1. Os itens deverão ser entregues conforme necessidade e solicitação do(a) responsável pelo Departamento de Merenda, em compatibilidade com a amostra aprovada e com as especificações do Edital e de seus Anexos, sendo vedada a troca de marca ou produto, sem prévia solicitação da CONTRATADA, e a devida autorização do setor responsável.

### **4. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

4.1. O prazo de entrega não poderá ser superior a 72 (setenta e duas) horas, a contar do recebimento da data do pedido de fornecimento.

4.2. A entrega do objeto será previamente agendada, e feita de forma parcelada de acordo com as necessidades da administração.

4.3. Local da entrega:

As entregas deverão ser feitas nos seguintes locais:

- EMEI Avelino Mattiello – Rua Rui Barbosa, nº 1250, Bairro Stela Matutina;
- EMEI Andorinhas – Rua 12 de Outubro, nº 395, Bairro Operário;
- EMEI Vô Brasil – Rua Vô Brasil, nº 55, Bairro Brasil;
- EMEF Jair de Moura Calixto – Rua Oliveira Lima, nº 16, Bairro Centro;
- EMEF Ofrásio Ribeiro de Mello – BR 406, Linha Tope da Serra;
- APAE – Rua José Luiz de Moura, nº 500, Bairro Centro; e
- Departamento de Merenda – Rua Padre Manoel Gomez Gonzales, nº 509, 2º Andar, Bairro Centro.

### **5. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO**

5.1. O licitante vencedor ficará obrigado a trocar as suas expensas, no mesmo prazo máximo de entrega, a partir da notificação, o produto, que vier a ser recusado sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação.

5.2. Em atendimento ao disposto no artigo 31 da Lei nº 8.078 de 11/09/1990, a apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, ostensivas em língua



portuguesa, sobre características, marca, modelo, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros.

5.3. Correrão por conta do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

5.4. A(s) mercadoria(s) fornecida(s) estarão sujeitas à verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com a proposta apresentada, bem como da amostra aprovada e com as especificações do Edital e de seus Anexos, no que se refere à quantidade, qualidade, prazo de validade e condições de uso.

5.5. No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), no prazo máximo estipulado para o fornecimento, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

5.6. Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.

5.7. Os produtos serão aceitos provisoriamente, o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos;

5.8. Os produtos deverão ser entregues nos estabelecimentos de ensino municipal ou em outro setor conforme designação da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de solicitação da mesma.

**5.8.1. Os produtos como carnes, derivados de carne e frios deverão obrigatoriamente ser transportados com veículos refrigerados, devidamente aferidos conforme legislação vigente.**

**5.8.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade.**

5.9. A convocação dos fornecedores pelo órgão competente será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar o respectivo pedido.

5.10. O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, estará sujeito às sanções previstas.

5.11. Quando comprovada uma dessas hipóteses, será indicado o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

## **6. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será efetuado após recebimento, mediante emissão de nota fiscal devidamente entregue junto com o equipamento ou material, conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para transmissão do processo de instrução e liquidação junto ao setor de contabilidade, em até 30 dias.



6.2. Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade de inadimplência contratual.

6.3. Os pagamentos serão efetuados através de ordem de pagamento bancária, devendo a empresa constar em campo da nota fiscal dados para o pagamento (banco, agência, número de conta corrente).

## **7. VIGÊNCIA**

7.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e validade;

9.1.1.1. O objeto que necessite de manual deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

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

9.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



9.1.7. Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão na entrega do objeto de sua responsabilidade ou por erro seu, em qualquer item deste Contrato.

9.1.8. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de qualquer origem e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o MUNICÍPIO.

9.1.9. Cumprir todas as leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

9.1.10. Não transferir em hipótese alguma este instrumento contratual a terceiros;

9.1.11. Garantir perfeitas condições de funcionamento do bem adquirido.

9.1.12. Realizar a entrega dos equipamentos no Município de Nonoai-RS, sem qualquer despesa para o MUNICÍPIO referente a transporte, diárias de funcionários da mesma, etc.

9.1.13. Prestar esclarecimentos ao MUNICÍPIO sobre eventuais atos ou fatos notificados que envolvam a EMPRESA, independentemente de solicitação;

## **10. DAS AMOSTRAS**

10.1. O Município de Nonoai, através do Pregoeiro, solicitará do primeiro classificado de cada item em que necessite de amostra, conforme anexo III, amostra de pelo menos uma unidade dos itens.

10.2. A amostra deverá ser encaminhada/apresentada a Secretaria Municipal de Educação, sito a Rua Padre Manoel Gomes Gonzales, nº 509, Bairro Centro, Nonoai-RS, no período das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 17h, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do encerramento da Sessão de Julgamento onde o licitante for declarado vencedor dos itens do objeto, para conferência, análise e aprovação do corpo técnico da Secretaria Municipal de Educação.

10.3. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição neste Edital.

10.4. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

10.5. Os bens apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, submetidos aos testes necessários.

10.6. Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste Edital.

10.7. A rejeição do item será devidamente fundamentada.

10.8. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no material apresentado.

10.9. Será desclassificada a proposta da licitante no item que tiver sua amostra rejeitada ou não entregá-la no prazo estabelecido.

10.10. Se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente e solicitará amostra dos itens do mesmo.



10.11. Após a homologação do certame, o licitante terá 03 (três) dias para retirar as amostras, independentemente se aceita ou rejeitada, no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, as mesmas serão descartadas.

## **11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

11.1. Nos termos do artigo 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **12. REAJUSTE**

12.1.1. Os preços são fixos e irremovíveis.

## **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520/02, a Contratada que:

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

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal;

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

13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante.

13.2.2. multa moratória de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.3. multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo



prazo de até dois anos;

13.2.6. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

13.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

13.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

13.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846,



PREFEITURA

**NONOAI**

GESTÃO 2021/2024

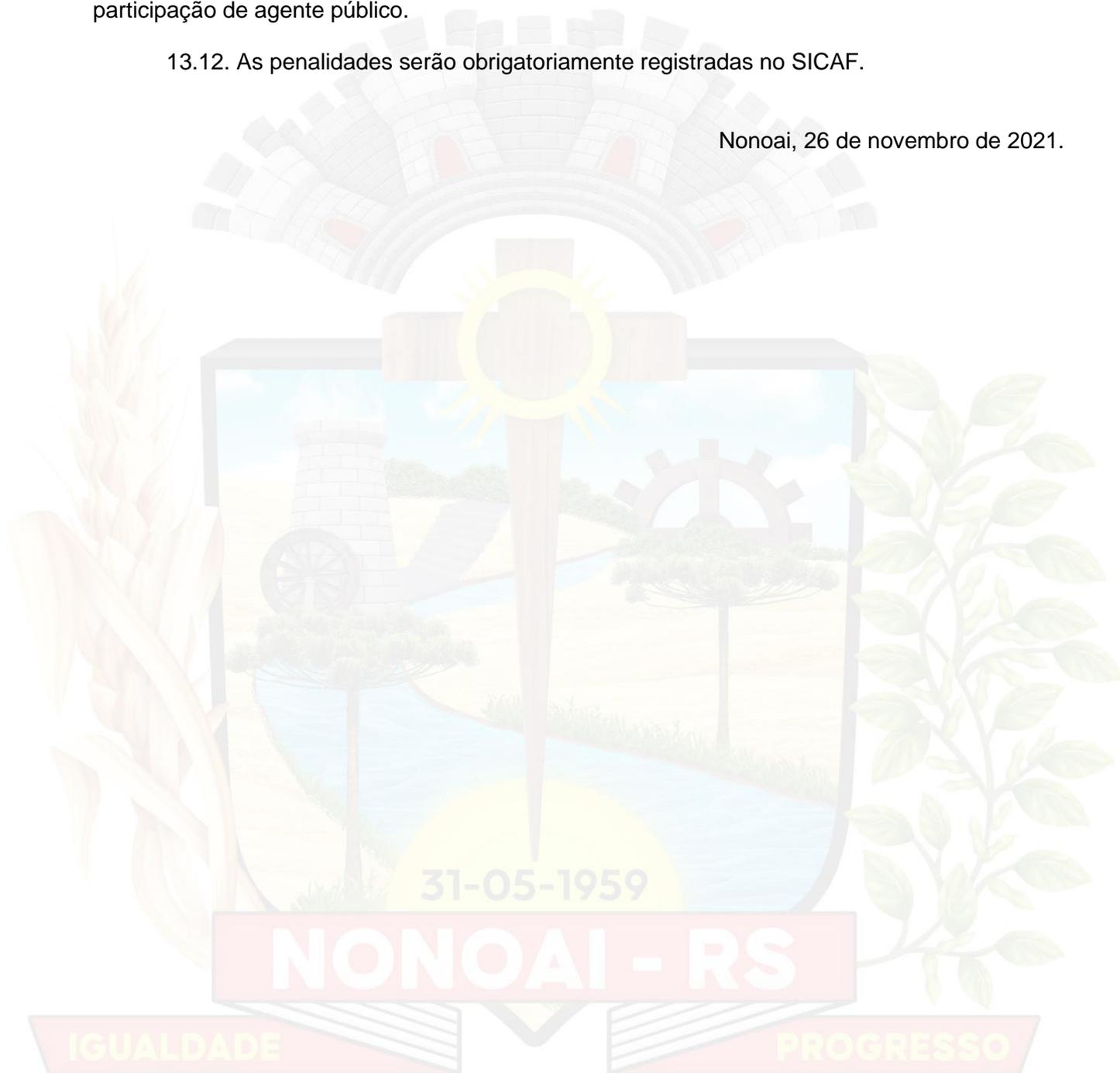
TRABALHO DE **RESULTADO** PARA SERVIR **VOCÊ**

de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

13.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Nonoai, 26 de novembro de 2021.





## ANEXO II

### TERMO ADMINISTRATIVO DE CONTRATO DE COMPRA E VENDA FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE NONOAI E A EMPRESA.....

CONTRATO Nº \_\_\_\_/2021

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE NONOAI**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 91.567.974/0001-07, estabelecido na Av. Pe. Manoel Gomez Gonzalez, 509, em Nonoai/RS, por seu Poder Executivo, neste ato representado pela Prefeita Municipal, **Sra. ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, brasileira, casada, portadora da Cédula de Identidade nº 3570312 SSP/SC, inscrito no CPF sob o nº 026.979.929-01, residente e domiciliada nesta Cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº....., estabelecida na Rua ....., na cidade de ....., representada pela Sr(a)....., portador da Cédula de Identidade nº ...../., inscrito no CPF sob o nº....., residente e domiciliado ....., doravante denominada **CONTRATADA**, por esta e na melhor forma de direito, têm justo e contratado o que adiante segue, mediante as cláusulas e condições descritas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DISPOSIÇÃO GERAL:** O presente contrato rege-se pelas disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19/01/2010, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26/05/2017 e nº 03, de 26/04/2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto Municipal nº 081/2021, de 09 de julho de 2021, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como o atendimento das cláusulas e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, em cumprimento ao processo administrativo de **LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO nº 010/2021**.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:** Aquisição de gêneros de alimentação para merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA FORMA E REGIME DE EXECUÇÃO:** A presente contratação compreende compra e venda e será executado na forma de Compra, segundo o disposto nos art. 6º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA QUARTA - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:** O presente contrato tem por objeto Aquisição de gêneros de alimentação para merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**Parágrafo Primeiro** - Os itens deverão ser entregues conforme necessidade e solicitação do(a) responsável pelo Departamento de Merenda, em compatibilidade com a amostra aprovada e com as especificações do Edital e de seus Anexos, sendo vedada a troca de marca ou produto sem prévia solicitação da CONTRATADA, e a devida autorização do setor responsável.



I. O prazo de entrega não poderá ser superior a 72 (setenta e duas) horas, a contar do recebimento da data do pedido de fornecimento.

II. A entrega do objeto será previamente agendada, e feita de forma parcelada de acordo com as necessidades da administração.

II. Local da entrega:

- a- EMEI Avelino Mattiello – Rua Rui Barbosa, nº 1250, Bairro Stela Matutina;
- b- EMEI Andorinhas – Rua 12 de Outubro, nº 395, Bairro Operário;
- c- EMEI Vô Brasil – Rua Vô Brasil, nº 55, Bairro Brasil;
- d- EMEF Jair de Moura Calixto – Rua Oliveira Lima, nº 16, Bairro Centro;
- e- EMEF Ofrásio Ribeiro de Mello – BR 406, Linha Tope da Serra;
- f- APAE – Rua José Luiz de Moura, nº 500, Bairro Centro; e
- g- Departamento de Merenda – Rua Padre Manoel Gomez Gonzales, nº 509, 2º Andar, Bairro Centro.

**CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE:** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA os seguintes valores:

ITEM:.....  
DESCRIÇÃO DO ITEM:.....  
QUANTIDADE:.....  
VALOR UNITÁRIO:.....  
VALOR TOTAL:.....  
TOTAL GERAL DO CONTRATO R\$.....

**Parágrafo Primeiro** - O(s) pagamento(s) devido(s) à(s) vencedores(s) serão efetuados após a entrega dos equipamentos e efetiva apresentação da nota fiscal em favor do Município de Nonoai, em até 30 dias, através de depósito em conta corrente da titularidade da CONTRATADA, observando a ordem cronológica de pagamentos.

**Parágrafo Segundo** - Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, a Administração poderá restabelecer a relação pactuada, nos termos do art. 65, II, letra "d", da Lei n.º 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso da CONTRATADA.

**CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO:** O presente contrato entra em vigor na data de sua assinatura e terá o prazo de vigência do contrato por 12 (doze) meses a contar da data de emissão do contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** As despesas decorrentes do presente contrato serão empenhadas na seguinte dotação orçamentária:

0404 SEC. EDUCAÇÃO – REC. CONVENIOS  
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 4638

**CLÁUSULA OITAVA - DAS DESPESAS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO:** Todas as despesas e demais recursos necessários ao fornecimento ora contratados, incluindo-se eventual contratação de pessoal para o desempenho de suas obrigações contratuais, serão de



responsabilidade da CONTRATADA, descaracterizando-se, assim, qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE ou obrigação pecuniária de qualquer natureza, além daquelas descritas na CLÁUSULA QUINTA.

## **CLÁUSULA NONA - DOS DEVERES E DIREITOS DAS PARTES:**

### **Parágrafo Primeiro - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- a. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- f. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **Parágrafo Segundo - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- a. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
  - b. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência, validade, selo de certificação;
  - c. Fornecer os produtos para amostra, e somente entregar os produtos cujas amostras e marcas foram aprovadas pelo Município;
  - d. Em caso de entrega de produto em desconformidade com os previstos, deverá fazer a imediata substituição, sem ônus ao Município;
  - e. Caso tenha produto que necessita de armazenamento específico, deverá orientar o Município;
  - f. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
  - g. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
  - h. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
  - i. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
  - j. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
  - l. Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão na entrega do objeto de sua responsabilidade ou por erro seu, em qualquer item deste Contrato.
  - m. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de qualquer origem e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o MUNICÍPIO.



- n. Cumprir todas as leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- o. Não transferir em hipótese alguma este instrumento contratual a terceiros;
- p. Garantir perfeitas condições de funcionamento do bem adquirido.
- q. Realizar a entrega dos produtos no Município de NONOAI-RS, sem qualquer despesa para o MUNICÍPIO referente a transporte, diárias de funcionários da mesma, etc.
- r. Prestar esclarecimentos ao MUNICÍPIO sobre eventuais atos ou fatos notificados que envolvam a EMPRESA, independentemente de solicitação;

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES:** Poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas no caso de inadimplemento contratual ou inadimplemento da ordem de compra/nota de empenho:

**Parágrafo Primeiro** - Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520/02, a Contratada que:

- a. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d. comportar-se de modo inidôneo;
- e. cometer fraude fiscal;

**Parágrafo Segundo** - Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante.
- b. multa moratória de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.
- c. multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- d. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- f. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
  - f.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- g. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**Parágrafo Terceiro** - As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**Parágrafo Quarto** - Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº



8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- a. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

a. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

**Parágrafo Décimo** - A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

**Parágrafo Décimo Segundo** - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:** O CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato, por ato administrativo unilateral, nas hipóteses previstas nos arts. 77, e 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA qualquer indenização, sem



PREFEITURA

**NONOAI**

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE **RESULTADO** PARA SERVIR **VOCÊ**

embargo da imposição das penalidades que se demonstrem cabíveis em processo administrativo regular.

**Parágrafo Único** - Em caso de rescisão antecipada, será pago pelo CONTRATANTE à CONTRATADA o valor proporcional ao que fora cumprido até a rescisão.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO:**  
São prerrogativas do CONTRATANTE as previstas no art. 58 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO:** Fica eleito o foro da Comarca de Nonoai, sem opção por qualquer outro, para dirimir eventuais dúvidas que possam advir do presente contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente termo, elaborado em três vias de igual teor e forma, para os mesmos fins e efeitos, na presença de duas testemunhas idôneas.

Nonoai, .. de ..... de 2021.

.....  
**Contratada**

**MUNICÍPIO DE NONOAI**  
**Contratante**

Visto:  
Procuradoria Jurídica

Visto:  
Secretaria da Fazenda

Visto:  
Fiscal do Contrato

31-05-1959

**NONOAI - RS**

**IGUALDADE**

**PROGRESSO**



**ANEXO III**  
**PLANILHA ORÇAMENTÁRIA DE REFERÊNCIA**

Item	Especificação: Entrega semanal	UN	Qty.	Solicitação de amostra
1	<b>Abacaxi pérola</b> <b>Características técnicas:</b> De primeira qualidade, livre de defeitos, não murcho e de tamanho grande.	UNID	250	-
2	<b>Açúcar Cristal</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto processado da cana-de-açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	PCT com 5 kg	270	-
3	<b>Adoçante dietético stevia</b> Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético. <b>Embalagem:</b> Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. <b>Rotulagem:</b> Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. <b>Prazo de Validade:</b> Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	Unidade de 100 ML	4	-
4	<b>Amido de Milho</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. <b>Ingredientes:</b> Amido de milho. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas.	PCT com 500 gramas	250	-



	<b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.			
5	<b>Arroz branco tipo 1</b> <b>Características Técnicas:</b> longo, fino tipo 1, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, suas condições de uso devem estar de acordo com a legislação vigente. <b>Embalagem:</b> 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.	PCT com 5 kg	280	-
6	<b>Arroz Parboilizado tipo 1.</b> <b>Características Técnicas:</b> Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. <b>Embalagem:</b> A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. <b>Prazo de Validade:</b> Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	PCT com 5 kg	130	-
7	<b>Arroz Integral</b> <b>Características Técnicas:</b> Constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, ingredientes e informações nutricionais. <b>Embalagem:</b> secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.	PCT de 1 kg	6	-
8	<b>Aveia em flocos finos</b> Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 12 meses.	PCT de 170 gramas	250	-
9	<b>Banana caturra</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis	KG	3800	-



	aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.			
10	<b>Batata Inglesa</b> <b>Características Técnicas:</b> Batata de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	KG	600	-
11	<b>Bebida láctea fermentada zero açúcar</b> <b>Embalagem:</b> 170g <b>Especificidades Alimentares:</b> 0% de Gordura, Contém Fenilalanina, Sem Adição de Açúcar, Sem Colesterol, Sem Glúten, Sem Gorduras <b>Sabor:</b> Morango	Pote de 170 gramas	30	-
12	<b>Biscoito Cream Cracker Integral</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de <b>400gr</b> . <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	PCT de 400 gramas	15	-
13	<b>Biscoito tipo Cream Cracker</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio,	PCT de 400 gramas	550	-



	<p>estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de <b>400gr</b>.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>			
14	<p><b>Biscoito de leite</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de <b>400gr, tipo 3 em 1</b>.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p>	PCT de 400 gramas	400	-
15	<p><b>Biscoito doce Tipo Maria</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT de 400 gramas	400	-
16	<p><b>Biscoito doce tipo Maria Integral Sem Lactose</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja,</p>	PCT de 200 gramas	65	-



	<p>fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>			
17	<p><b>Biscoito tipo rosquinha de leite</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite.</p> <p><b>Ingredientes básicos:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de leite.</p> <p><b>Embalagem:</b> saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>	PCT de 335 gramas	600	-
18	<p><b>Cacau em pó 100 %</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação, <b>Embalagem:</b> pacotes 200 gramas.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>	PCT de 200 gramas	350	<b>Sim</b>
19	<p><b>Café torrado e moído tradicional</b></p> <p>A vácuo.</p>	PCT 500 gramas	280	-
20	<p><b>Canela em Pó</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de 15 gramas, bem vedado.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses</p> <p><b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p>	PCT 15 gramas	240	-



	<b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias.			
21	<b>Canela em rama</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto natural selecionado. Embalagem de 12 gramas. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses.	PCT 12 gramas	90	-
22	<b>Canjica de Milho amarela</b> <b>Características Técnicas:</b> milho em grão, 100% natural, sem conservantes. <b>Ingredientes:</b> Canjica em grão amarelo <b>Embalagem:</b> Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias	PCT 500 gr	150	-
23	<b>Carne bovina de paleta</b> <b>Características Técnicas:</b> Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. <b>Embalagem:</b> Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	KG	700	<b>Sim</b>
24	<b>Carne bovina moída de primeira</b> <b>Características Técnicas:</b> Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens. <b>Embalagem:</b> embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	KG	1300	<b>Sim</b>
25	<b>Carne suína</b> <b>Características Técnicas:</b> Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve	KG	1100	<b>Sim</b>



	<p>apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p>			
26	<p><b>Cebola em cabeça</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	580	-
27	<p><b>Colorau</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa.</p> <p><b>Embalagem:</b> plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p>	Pacote de 500 gramas	200	-
28	<p><b>Coxa e sobre coxa de frango</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.</p> <p><b>Embalagem:</b> na embalagem deve constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p>	KG	1700	<b>Sim</b>
29	<p><b>Doce de Leite</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio.</p> <p><b>Temperatura de estocagem:</b> Temperatura ambiente.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.</p>	Pote 400 gramas	320	-



	<p><b>Prazo de Validade mínimo:</b> 4 meses.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>			
30	<p>Iogurte 0% Lactose – Sabor Morango</p> <p><b>Características Técnicas:</b> Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango (açúcar cristal, polpa de morango, espessante carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido láctico, corante artificial vermelho bordeaux e conservante sorbato de potássio), estabilizante pectina, amido modificado e), amido de milho, estabilizante / espessante (gelatina, amido e goma guar), enzima lactase, aroma idêntico ao natural de morango, corante carmim de cochonilha e fermento láctico. <b>Embalagem:</b> Embalagem contendo 165 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 30 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 10 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	Pote 165 gramas	200	-
31	<p>Farinha de aveia</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, pacote com 200 gramas.</p>	Pacote com 200 gramas	150	
32	<p><b>Farinha de milho média</b></p> <p>Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten.</p> <p>Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p>	Pacote de 1 KG	550	<b>Sim</b>



	<p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>			
33	<p><b>Farinha de trigo especial</b></p> <p>Pacote 5 kg de polietileno ou de papel. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT com 5 KG	190	<b>Sim</b>
34	<p><b>Farinha de Trigo Integral Fina</b></p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 20 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>	Pacote de 1 KG	5	-
35	<p><b>Feijão preto</b></p> <p>Feijão da classe Preto. Tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser bem fechada, ser resistente, ser livre de perfurações e sujidades. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. A embalagem deve SER BEM FECHADA E RESISTENTE, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. O produto deve ser acondicionado em embalagens individuais de um</p>	Pacote de 1 kg	450	<b>Sim</b>



	quilo, e embalagem secundária em fardos de trinta quilos. A embalagem deve está bem fechada e ser resistente. A embalagem individual deverá conter externamente todos os dados do produtos como: nome do fornecedor; data de fabricação; validade e local de origem.			
36	<b>Fermento biológico seco</b> <b>Ingredientes:</b> saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. <b>Embalagem:</b> 125 gramas. <b>Prazo de validade:</b> 2 anos a partir da data de fabricação.	Unidade de 125 gramas	120	-
37	<b>Fermento em Pó Químico</b> <b>Ingredientes:</b> Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 30 dias	Pote 100 gramas	300	-
38	<b>Filé de peito de frango</b> <b>Características Técnicas:</b> congelado, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pacote de 1KG.	KG	450	<b>Sim</b>
39	<b>Geléia 0 adição de açúcar</b> <b>Características técnicas:</b> Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. <b>Embalagem:</b> contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas.	Pote de 230 gramas	4	-
40	<b>Leite desnatado</b> <b>Características Técnicas:</b> Embalagem 1l - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa	LITRO	40	-



	<p>vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses.</p> <p><b>Embalagem:</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção</p>			
41	<p><b>Leite integral</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Embalagem 1 l: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses.</p> <p><b>Embalagem:</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.</p>	LITRO	5000	-
42	<p><b>Leite Zero Lactose</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose</p> <p><b>Ingredientes:</b> Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.</p> <p><b>Embalagem:</b> Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 03 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 20 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	LITRO	150	-
43	<p><b>Lentilha</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Lentilha tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2016, ou seja, do respectivo ano de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, vedada,</p>	PCT de 500 gramas	200	



	<p>aconditionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 4 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p>			
44	<p><b>Macarrão Cabelo de Anjo</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT com 500 gramas	350	-
45	<p><b>Macarrão PARAFUSO Integral</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	PCT com 500 gramas	10	-
46	<p><b>Macarrão (Tipo Parafuso, Penne ou Gravata)</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias</p> <p><b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de</p>	PCT com 500 gramas	900	-



	validade, peso, lote e informações nutricionais.			
47	<b>Macarrão Alfabeto</b> <b>Características Técnicas:</b> Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha. <b>Ingredientes:</b> Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais	PCT com 500 gramas	360	-
48	<b>Maçã Fuji</b> <b>Características Técnicas:</b> tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	KG	2700	-
49	<b>Mamão Formosa</b> <b>Características Técnicas:</b> Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado	KG	500	-
50	<b>Manga</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno	KG	2300	-



	atóxico.			
51	<b>Óleo de Soja</b> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.	Garrafa com 900ml	550	-
52	<b>Orégano Desidratado</b> Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Ingredientes: Orégano desidratado. <b>Embalagem:</b> Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr. <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias	PCT 100 gramas	130	-
53	<b>Ovos de galinha vermelhos</b> Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 20 dias <b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 5 dias A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	DZ	650	-



54	<p><b>Pão Francês</b> – (unidade de 50 gr) <b>Ingredientes:</b> farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. <b>Transporte:</b> em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC n° 90/2000 da ANVISA).</p>	KG	900	-
55	<p><b>Pão integral</b> – (unidade de 50 gr) <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, açúcar, gordura vegetal, fibra de trigo, farinha de cevada, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. <b>Transporte:</b> em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC n° 90/2000 da ANVISA).</p>	KG	20	-
56	<p><b>Polvilho azedo</b> <b>Embalagem:</b> pacote com 500 gramas. <b>Características Técnicas:</b> polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p>	Pacote de 500 gramas	300	-
57	<p><b>Polvilho doce</b> <b>Embalagem:</b> pacote com 500 gramas. <b>Características Técnicas:</b> polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p>	Pacote de 500 gramas	150	-
58	<p><b>Presunto cozido sem capa de gordura</b> <b>Embalagem:</b> cartela de 200 gramas. <b>Conservação:</b> resfriado. <b>Ingredientes:</b> Registro no MAPA n° 0107/2183: pernil suíno, água (24,18%), sal, proteína de soja (2%), aroma natural de fermentado, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. Registro no MAPA n° 0046/450: Pernil suíno, água, sal, aroma natural de fermentado, proteína de soja, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i),</p>	Cartela de 200 gramas	450	-



	realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas idênticos aos naturais de cravo, louro e pimenta malagueta. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
59	<b>Sal Refinado</b> <b>Ingredientes:</b> Sal refinado iodado. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses <b>Data da Fabricação:</b> Máximo de 60 dias <b>Rotulagem:</b> A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Pacote de 1 KG	350	-
60	<b>Tomate</b> <b>Características Técnicas:</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	KG	1000	-
61	<b>Vinagre de vinho tinto.</b> <b>Características Técnicas:</b> Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Garrafa 750 ml	350	-