



EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2022 (REGISTRO DE PREÇOS)

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**, por **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, 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: 20/10/2022

Horário: 09 horas

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 com previsão de entregas parceladas e Sob Demanda** de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação, Cultura e Desporto, e da Secretaria de Assistência Social, 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/Planilha Orçamentária 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



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE **RESULTADO** PARA SERVIR **VOÇÊ**

orçamentária própria, prevista no orçamento Municipal para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

SEC. EDUCAÇÃO

0404 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO-RECURSO CONVÊNIOS
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 223
RECURSO 1005 – AUXÍLIO PNAE-MERENDA ESCOLAR

CEMACAAD

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
2191 MANUTENÇÃO PROTEÇÃO SOCIAL ALTA COMPLEXIDADE
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 627

CRAS

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
2046 PROGRAMA IGD SUAS E PBF
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 624

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**, 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.

IGUA 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 s 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.



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

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. Não serão exigidas amostras.

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 (Ata de Registro de Preços/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 Ata é de 12 (doze) meses a contar da homologação do processo licitatório.

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

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 [licitacao@nonoai.rs.gov.br.com](mailto:licitacao@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, 05 de outubro de 2022.

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA

Prefeita Municipal

*Minuta aprovada por:
Ronivaldo Cassaro
Procurador Geral*

31-05-1959

NONOAI - RS

IGUALDADE

PROGRESSO



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA (Pregão Eletrônico 013/2022)

1. OBJETO

1.1 Aquisição com previsão de entregas parceladas e Sob Demanda de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação, Cultura e Desporto, e da Secretaria de Assistência Social, conforme descrito na tabela abaixo:

Item	Produto (previsão de entregas semanais)	Und	Qtd
1	ABACAXI Características Técnicas: fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Sãs, frescos, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	Und	530
2	ALFACE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Pés	80
3	ALHO EM CABEÇA Coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substancias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	20
4	AÇÚCAR CRISTAL Características Técnicas: Produto processado da cana-de açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente parelados. 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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.	Pct	700
5	AMIDO DE MILHO Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas. 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. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct	260
6	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA	Und	04



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético. Embalagem: Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem: Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.		
7	ARROZ BRANCO TIPO 1 Características Técnicas: 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. Embalagem: 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct	480
8	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Características Técnicas: Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. Embalagem: A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. Prazo de Validade: Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Pct	150
9	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: 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. Embalagem: secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.	Pct	06
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct	230
11	BANANA CATURRA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	4.150
12	BANHA DE PORCO Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Produto deverá obedecer aos padrões mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente.	Kg	30
13	BATATA INGLESA Características Técnicas: 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. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	890
14	BATATA DOCE Branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	50
15	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 1 Lt. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.	Lt	150
16	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, amido, emulificante lecitina de soja, extrato de malte, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante, melhorador de farinha: protease e matabissulfito de sódio, pode conter traços de leite e gergelim. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g. Deve conter dupla embalagem.	Pct	480



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.		
17	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	10
18	BISCOITO DE LEITE Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	330
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	330
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr . Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	40
21	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	550
22	BRÓCOLIS Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und	80
23	CACAU EM PÓ 100 % Características Técnicas: Produto obtido pela Pct de 200 moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem: Pcts 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	380
24	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL Características Técnicas: Classificado como "tradicional" e dentro dos padrões estabelecidos pela Associação Brasileira das Indústrias de Café (ABIC). Embalagem primária: sacos aluminizados, atóxicos, embalados à vácuo, com peso líquido de 500gr, deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte. Prazo de validade: 1 ano.	Pct	270
25	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO	Pote	50



	<p>Ingredientes: sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional.</p> <p>Embalagem: 200 gramas.</p> <p>Prazo de validade e Data de Fabricação: constatando data de fabricação e validade nos Pcts individuais.</p>		
26	<p>CALDO DE GALINHA Ingredientes: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne galinha.</p> <p>Validade mínima: 10 meses a contar da entrega, em tablete.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em caixa de papel cartão, contendo 06 unidades; 57gr, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.</p>	Cx	80
27	<p>CANELA EM PÓ Características Técnicas: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de 25 gramas, bem vedado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 45 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>	Pct	200
28	<p>CANELA EM RAMA Características Técnicas: Casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada através de processo tecnológico adequado.</p> <p>Embalagem: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Pcts com 10 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p>	Pct	120
29	<p>CEBOLA EM CABEÇA Características Técnicas: 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>Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	Kg	950
30	<p>CENOURA Fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.</p>	Kg	100
31	<p>CHOCOLATE EM PÓ Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas.</p> <p>Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde</p>	Pct	50
32	<p>CHOCOLATE GRANULADO Características Técnicas: Chocolate granulado sabor chocolate, composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Embalagem: A embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 1kg.</p>	Pct	30
33	<p>CHÁ Características Técnicas: Caixa de 16 gramas com 10 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.</p>	Cx	100
34	<p>CANJICA DE MILHO AMARELA Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes.</p> <p>Ingredientes: Canjica em grão amarelo.</p> <p>Embalagem: Pct de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas.</p> <p>Rotulagem: 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>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	Pct	280
35	<p>CARNE BOVINA (FILÉ AMERICANO) Características Técnicas: Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. A quantidade de osso não deve constituir mais de 10% do total do produto.</p>	Kg	760



	Embalagem: 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.		
36	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACÉM Características Técnicas: Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens, corte moído tipo acém. Embalagem: 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	1850
37	CARNE SUÍNA RESFRIADA Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. Embalagem: 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	1060
38	COLORAU Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: 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.	Pct	210
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Características Técnicas: 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 Pcts de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: 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	1580
40	CRAVO DA ÍNDIA Embalagem de polietileno transparente contendo 12 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	30
41	CREME DE LEITE Características Técnicas: Embalagem 200 gr.: Creme de Leite UHT/ Homogenizado, em caixa cartonada ou em lata, de 200 gr, validade até 6 meses. Embalagem: 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.	Cx	240
42	COUVE FLOR Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	Und	50
43	COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR 100 GR Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Branco, puro, sem qualquer adição. Deve ser isento de impurezas não conter açúcar. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser papeis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade 100 gramas (cem gramas do produto). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada	Pct	80
44	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pote	110
45	DOCE DE FRUTAS De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora. Ingredientes: fruta e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. 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.	Pote	30



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

46	ERVILHA EM CONSERVA Ervilhas em grãos inteiros selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a um processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem em lata de folha de flandres, com 200 gramas de produto drenado. Reembaladas em caixas de papelão resistentes.	Pct	40
47	EXTRATO DE TOMATE Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico. Sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6%, de acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária tipo sachê, lata ou tetra pack de 350 gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Lata ou Sachê	200
48	FARINHA DE MILHO MÉDIA 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. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 Kg. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	870
49	FARINHA DE AVEIA O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos cartão de 250g. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento	Pct	130
50	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Características Técnicas: 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. Embalagem: Pct 5 kg de polietileno ou de papel. Validade: 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	350
51	FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; 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 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	700
52	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Ingredientes: saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Embalagem: 125 gramas. Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.	Und	160
53	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	Pote	370



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data da Fabricação: Máximo de 30 dias.		
54	FILE DE PEITO DE FRANGO Características Técnicas: 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. Pct de 1Kg.	Kg	500
55	LEITE INTEGRAL Características Técnicas: Embalagem 1L: 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. Embalagem: 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.	Lt	6152
56	LEITE CONDENSADO Características Técnicas: Embalagem 395 gr. em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses. Embalagem: 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.	Und	240
57	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Prazo de Validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal de 1 kg . Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg	Und	40
58	LINGUIÇA CARNE SUÍNA Linguiça de carne suína, pura, entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padreados, sem pimenta. Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em Pcts de 1Kg, conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Prazo de Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	30
59	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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.	Pct	500
60	MACARRÃO (TIPO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATA) Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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.	Pct	860
61	MAÇÃ FUJI Características Técnicas: tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Departamento Assistência Social.	Kg	2850
62	MAMÃO FORMOSA	Kg	650



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	<p>Características Técnicas: 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>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.</p>		
63	<p>MANGA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	Kg	2450
64	<p>MANDIOCA DESCASCADA Características técnicas: Aipim/ mandioca descascada: tipo mandioca, espécie comum, branca, livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em Pcts de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.</p>	Kg	80
65	<p>MARGARINA Características Técnicas: Margarina com sal pote até 500 gr. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 a 80%, 45,0 mcg de vitamina A. Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.</p>	Pote	150
66	<p>MASSA PARA PASTEL Características Técnicas: Massa para Pastel tamanho grande com validade mínima 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Embalagem: com 500 gr. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.</p>	Und	150
67	<p>MILHO VERDE Enlatado em conserva, lata/sachê de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Und	60
68	<p>MORTADELA Características Técnicas: mortadela mista de carne suína e bovina, resfriada. Embalagem: 01 Kg embalado em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.</p>	Und	30
69	<p>MORANGA CABOTIA Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.</p>	Kg	20
70	<p>NATA Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. 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.</p>	Pote	240
71	<p>ÓLEO DE SOJA 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. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p>	Und	750
72	<p>OVOS DE GALINHA VERMELHOS 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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.</p>	Dúzia	800



	Data da Fabricação: Máximo de 5 dias. 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.		
73	PÃO FRANCES – (UNIDADE DE 50 gr) Ingredientes: 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. Transporte: 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	500
74	PÃO FATIADO Ingredientes: 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. Transporte 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	500
75	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Embalagem: cartela de 200 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: 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-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.	Pct	850
76	POLVILHO DOCE Embalagem: Pct com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pct	210
77	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – (CARTELA DE 150 GRAMAS) Embalagem: cartela de 150 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.	Pct	700
78	QUEIJO RALADO Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 50 gr.	Pct	200
79	REFRIGERANTE Composto De Extrato De Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar, Sendo Permitido 0,02 G A 0,2 G De Extrato De Semente De Guaraná, Isento De Corantes Artificiais, Livre De Sujidades, Parasitas E Larvas, Acondicionado Em Garrafas “Pet” Com Tampa De Rosca, contendo 2 Lts Cada. 36% de carboidrato numa porção de 350ml. Fardo com 8 unidades de 2lt cada. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo	200
80	REPOLHO Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Und	30
81	SAGU Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em Pcts plásticos resistentes de 500 gramas. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote. Validade não inferior a 1 ano da data de entrega.	Pct	20
82	SAL REFINADO Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Pct	320
83	SALSICHA	Pct	80



	Características Técnicas: resfriada, Embalagem 500 gr.: Embalagem: 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. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega da mercadoria.		
84	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ Adoçado, Pct de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. (rendimento mínimo de 10 litros)	Pct	300
85	SUCO INTEGRAL DE UVA Suco de uva tinto integral, isento de aditivos químicos, com registro no Ministério da Agricultura, embalagem de 1 litro, rótulo de identificação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida.	Lt	30
86	TEMPERO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Maço	80
87	TOMATE Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	Kg	200
88	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 900ml. 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.	750 ML	290
89	IOGURTE 0% LACTOSE – SABOR MORANGO Características Técnicas: Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose. Ingredientes: 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. Embalagem: Embalagem contendo 150 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Rotulagem: 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.	Pote	200
90	LEITE DESNATADO Características Técnicas: Embalagem 1 litro - 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. Embalagem: 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	Lt	100
91	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE Características Técnicas: Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo, tipo restrição de lactose Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. Embalagem: Lata de 380 gramas. Rotulagem: 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.	Lata	50
92	LENTILHA Características Técnicas: 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.	Pct	200



	<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>		
93	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO "ALFABETO"</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	250
94	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO "CONCHINHA"</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de conchinhas. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	150
95	<p>ORÉGANO DESIDRATADO</p> <p>Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>Ingredientes: Orégano desidratado.</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr.</p> <p>Rotulagem: 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</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	Pct	120
96	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>Embalagem: Pct com 500 gramas.</p> <p>Características Técnicas: polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p>	Pct	260
97	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts. 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>	Pct	05
98	<p>MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	10

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Município de Nonoai, para executar suas atividades e programas nas áreas da educação e da assistência social, necessita adquirir gêneros alimentícios. A aquisição faz necessária para atender as demandas semanais e 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 e/ou da Secretaria de Assistência Social, em compatibilidade 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:

4.3.1. As entregas deverão ser feitas nos seguintes locais:

a) Secretaria de Educação, Cultura e Desporto:

- 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.

b) Secretaria de Assistência Social:

- CRAS – Av. Rocha Loires, nº 240, 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 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 locais dispostos no item 4.3.1 conforme designação da Secretaria Municipal de Educação e/ou da Secretaria Municipal de Assistência Social, mediante emissão de solicitação das mesmas.

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/Ata de Registro de Preços 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. Não serão exigidas amostras.

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.

Nonoai, 05 de outubro de 2022.





PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

ANEXO II**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XX/2022****(Pregão Eletrônico nº 013/2022)**

Aos XX dias do mês de XXXXX de 2022, no Portal de Compras Públicas (<http://www.portaldecompraspublicas.com.br>), nos termos do art. 15, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO ELETRÔNICO nº 013/2022**, por sistema de registro de preços, por deliberação do pregoeiro e equipe de apoio, homologada em **XX/XX/2022**, resolve registrar os preços das empresas participantes da licitação, por item, observadas as condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas, juntamente com as empresas vencedoras abaixo classificadas:

Empresa	CNPJ	Endereço / E-mail / Fone	Representante legal	CPF	Itens	Valor Total
VALOR TOTAL REGISTRADO (R\$)						

1. OBJETO LICITADO:

1.1. A presente ata de registro de preços tem por finalidade registrar os preços dos produtos especificados no edital de **Pregão Eletrônico nº 013/2022**, ofertados no certame licitatório, passando a fazer parte integrante desta ata:

Item	Produto	Und	Qtd
1	ABACAXI Características Técnicas: fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Sãs, frescos, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	Und	530
2	ALFACE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Pés	80
3	ALHO EM CABEÇA Coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substancias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	20
4	AÇÚCAR CRISTAL	Pct	700



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	<p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente parelados. 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.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>		
5	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço.</p> <p>Ingredientes: Amido de milho.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas.</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 12 meses.</p>	Pct	260
6	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA</p> <p>Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético.</p> <p>Embalagem: Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto.</p> <p>Rotulagem: Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.</p>	Und	04
7	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	480
8	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. Prazo de Validade: Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.</p>	Pct	150
9	<p>ARROZ INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.</p>	Pct	06
10	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	230
11	<p>BANANA CATURRA</p> <p>Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxica.</p>	Kg	4.150
12	<p>BANHA DE PORCO</p> <p>Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Produto deverá obedecer aos padrões mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente.</p>	Kg	30
13	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>	Kg	890



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

14	BATATA DOCE Branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	50
15	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 1 Lt. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.	Lt	150
16	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, amido, emulificante lecitina de soja, extrato de malte, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante, melhorador de farinha: protease e matabissulfito de sódio, pode conter traços de leite e gergelim. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g. Deve conter dupla embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	480
17	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	10
18	BISCOITO DE LEITE Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	330
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	330
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr . Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	40
21	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	550



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

22	BRÓCOLIS Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und	80
23	CACAU EM PÓ 100 % Características Técnicas: Produto obtido pela Pct de 200 moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem: Pcts 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	380
24	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL Características Técnicas: Classificado como "tradicional" e dentro dos padrões estabelecidos pela Associação Brasileira das Indústrias de Café (ABIC). Embalagem primária: sacos aluminizados, atóxicos, embalados à vácuo, com peso líquido de 500gr, deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte. Prazo de validade: 1 ano.	Pct	270
25	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Ingredientes: sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional. Embalagem: 200 gramas. Prazo de validade e Data de Fabricação: constatando data de fabricação e validade nos Pcts individuais.	Pote	50
26	CALDO DE GALINHA Ingredientes: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne galinha. Validade mínima: 10 meses a contar da entrega, em tablete. Embalagem: Acondicionado em caixa de papel cartão, contendo 06 unidades; 57gr, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.	Cx	80
27	CANELA EM PÓ Características Técnicas: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de 25 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data da Fabricação: Máximo de 45 dias. 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.	Pct	200
28	CANELA EM RAMA Características Técnicas: Casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada através de processo tecnológico adequado. Embalagem: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. Pcts com 10 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Pct	120
29	CEBOLA EM CABEÇA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	950
30	CENOURA Fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	Kg	100
31	CHOCOLATE EM PÓ Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas. Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde	Pct	50
32	CHOCOLATE GRANULADO Características Técnicas: Chocolate granulado sabor chocolate, composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-	Pct	30



	Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem: A embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 1kg.		
33	CHÁ Características Técnicas: Caixinha de 16 gramas com 10 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.	Cx	100
34	CANJICA DE MILHO AMARELA Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Canjica em grão amarelo. Embalagem: Pct de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct	280
35	CARNE BOVINA (FILÉ AMERICANO) Características Técnicas: Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. A quantidade de osso não deve constituir mais de 10% do total do produto. Embalagem: 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	760
36	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACÉM Características Técnicas: Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens, corte moído tipo acém. Embalagem: 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	1850
37	CARNE SUÍNA RESFRIADA Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. Embalagem: 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	1060
38	COLORAU Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: 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.	Pct	210
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Características Técnicas: 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 Pcts de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: 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	1580
40	CRAVO DA ÍNDIA Embalagem de polietileno transparente contendo 12 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	30
41	CREME DE LEITE Características Técnicas: Embalagem 200 gr.: Creme de Leite UHT/ Homogenizado, em caixa cartonada ou em lata, de 200 gr, validade até 6 meses. Embalagem: 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.	Cx	240
42	COUVE FLOR Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	Und	50
43	COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR 100 GR Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Branco, puro, sem qualquer adição. Deve ser isento de impurezas não conter açúcar. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento	Pct	80



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	<p>Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos</p> <p>Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser papeis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade 100 gramas (cem gramas do produto). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada</p>		
44	<p>DOCE DE LEITE</p> <p>Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio.</p> <p>Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.</p> <p>Prazo de Validade mínimo: 4 meses.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	Pote	110
45	<p>DOCE DE FRUTAS</p> <p>De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora. Ingredientes: fruta e açúcar.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.</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>	Pote	30
46	<p>ERVILHA EM CONSERVA</p> <p>Ervilhas em grãos inteiros selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a um processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem em lata de folha de flandres, com 200 gramas de produto drenado. Reembaladas em caixas de papelão resistentes.</p>	Pct	40
47	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.</p> <p>aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico. Sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6%, de acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária tipo sache, lata ou tetra pack de 350 gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	Lata ou Sachê	200
48	<p>FARINHA DE MILHO MÉDIA</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. 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 1 Kg. 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>	Pct	870
49	<p>FARINHA DE AVEIA</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos cartão de 250g. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento</p>	Pct	130
50	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</p>	Pct	350



	<p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: Pct 5 kg de polietileno ou de papel.</p> <p>Validade: 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>		
51	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; 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 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. 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>	Pct	700
52	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</p> <p>Ingredientes: saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana.</p> <p>Embalagem: 125 gramas.</p> <p>Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.</p>	Und	160
53	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	Pote	370
54	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: 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).</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.</p> <p>Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pct de 1Kg.</p>	Kg	500
55	<p>LEITE INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 1L: 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>Embalagem: 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>	Lt	6152
56	<p>LEITE CONDENSADO</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 395 gr. em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses.</p> <p>Embalagem: 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>	Und	240
57	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Prazo de Validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal de 1 kg. Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg</p>	Und	40
58	<p>LINGUIÇA CARNE SUÍNA</p> <p>Linguiça de carne suína, pura, entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padreados, sem pimenta.</p> <p>Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em Pcts de 1Kg, conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária.</p> <p>Prazo de Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.</p>	Kg	30
59	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO</p>	Pct	500



	<p>Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>		
60	<p>MACARRÃO (TIPO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATA)</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	860
61	<p>MAÇÃ FUJI</p> <p>Características Técnicas: 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>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Departamento Assistência Social.</p>	Kg	2850
62	<p>MAMÃO FORMOSA</p> <p>Características Técnicas: 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>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.</p>	Kg	650
63	<p>MANGA</p> <p>Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	Kg	2450
64	<p>MANDIOCA DESCASCADA</p> <p>Características técnicas: Aipim/ mandioca descascada: tipo mandioca, espécie comum, branca, livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes.</p> <p>Embalagem: em Pcts de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.</p>	Kg	80
65	<p>MARGARINA</p> <p>Características Técnicas: Margarina com sal pote até 500 gr. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 a 80%, 45,0 mcg de vitamina A. Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.</p>	Pote	150
66	<p>MASSA PARA PASTEL</p> <p>Características Técnicas: Massa para Pastel tamanho grande com validade mínima 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.</p> <p>Embalagem: com 500 gr. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.</p>	Und	150
67	<p>MILHO VERDE</p> <p>Enlatado em conserva, lata/sachê de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Und	60
68	<p>MORTADELA</p> <p>Características Técnicas: mortadela mista de carne suína e bovina, resfriada. Embalagem: 01 Kg embalado em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.</p>	Und	30
69	<p>MORANGA CABOTIÁ</p> <p>Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.</p>	Kg	20
70	<p>NATA</p> <p>Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas.</p>	Pote	240



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. 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.		
71	OLEO DE SOJA 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. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.	Und	750
72	OVOS DE GALINHA VERMELHOS 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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Data da Fabricação: Máximo de 5 dias. 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.	Dúzia	800
73	PÃO FRANCES – (UNIDADE DE 50 gr) Ingredientes: 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. Transporte: 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	500
74	PÃO FATIADO Ingredientes: 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. Transporte 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	500
75	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Embalagem: cartela de 200 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: 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-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.	Pct	850
76	POLVILHO DOCE Embalagem: Pct com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pct	210
77	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – (CARTELA DE 150 GRAMAS) Embalagem: cartela de 150 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.	Pct	700
78	QUEIJO RALADO Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 50 gr.	Pct	200
79	REFRIGERANTE Composto De Extrato De Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar, Sendo Permitido 0,02 G A 0,2 G De Extrato De Semente De Guaraná, Isento De Corantes Artificiais, Livre De Sujidades, Parasitas E	Fardo	200



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Larvas, Acondicionado Em Garrafas "Pet" Com Tampa De Rosca, contendo 2 Lts Cada. 36% de carboidrato numa porção de 350ml. Fardo com 8 unidades de 2lt cada. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.		
80	REPOLHO Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Und	30
81	SAGU Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em Pcts plásticos resistentes de 500 gramas. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote. Validade não inferior a 1 ano da data de entrega.	Pct	20
82	SAL REFINADO Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Pct	320
83	SALSICHA Características Técnicas: resfriada, Embalagem 500 gr.: Embalagem: 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. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Pct	80
84	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ Adoçado, Pct de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. (rendimento mínimo de 10 litros)	Pct	300
85	SUCO INTEGRAL DE UVA Suco de uva tinto integral, isento de aditivos químicos, com registro no Ministério da Agricultura, embalagem de 1 litro, rótulo de identificação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida.	Lt	30
86	TEMPERO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Maço	80
87	TOMATE Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	Kg	200
88	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 900ml. 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.	750 ML	290
89	IOGURTE 0% LACTOSE – SABOR MORANGO Características Técnicas: Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose. Ingredientes: 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. Embalagem: Embalagem contendo 150 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Rotulagem: 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.	Pote	200
90	LEITE DESNATADO	Lt	100



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	<p>Características Técnicas: Embalagem 1 litro - 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.</p> <p>Embalagem: 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>		
91	<p>LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE</p> <p>Características Técnicas: Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo, tipo restrição de lactose</p> <p>Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Lata de 380 gramas.</p> <p>Rotulagem: 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>	Lata	50
92	<p>LENTILHA</p> <p>Características Técnicas: 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>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>	Pct	200
93	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO "ALFABETO"</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	250
94	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO "CONCHINHA"</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de conchinhas. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	150
95	<p>ORÉGANO DESIDRATADO</p> <p>Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>Ingredientes: Orégano desidratado.</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr.</p> <p>Rotulagem: 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</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	Pct	120
96	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>Embalagem: Pct com 500 gramas.</p> <p>Características Técnicas: polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p>	Pct	260
97	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts. 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>	Pct	05



98	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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.	Pct	10
----	---	-----	----

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, a partir da data da homologação da presente licitação.

2.2. Conforme art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/1993, e art. 5º, Decreto Municipal nº. 012/2021 de 02 de março de 2021, a Administração não está obrigada a realizar compras exclusivamente por intermédio desta ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

2.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

3. DO CONTRATO ADMINISTRATIVO:

3.1. Esta ata vigorará aplicando-se o regramento constante no Edital e seus anexos, prevalecendo o disposto no Edital em caso de divergência.

4. DOS PREÇOS REGISTRADOS:

4.1. Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

Item	Produto	Und	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
1	ABACAXI Características Técnicas: fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. São, frescos, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	Und	530		
2	ALFACE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Pés	80		
3	ALHO EM CABEÇA Coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	20		
4	AÇÚCAR CRISTAL	Pct	700		



	<p>Características Técnicas: Produto processado da cana-de açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente parelados. 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.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>				
5	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço.</p> <p>Ingredientes: Amido de milho.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas.</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 12 meses.</p>	Pct	260		
6	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA</p> <p>Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético.</p> <p>Embalagem: Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto.</p> <p>Rotulagem: Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.</p>	Und	04		
7	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	480		
8	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. Prazo de Validade: Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.</p>	Pct	150		
9	<p>ARROZ INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.</p>	Pct	06		
10	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	230		
11	<p>BANANA CATURRA</p> <p>Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	Kg	4.150		
12	<p>BANHA DE PORCO</p>	Kg	30		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Produto deverá obedecer aos padrões mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente.				
13	BATATA INGLESA Características Técnicas: 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. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	890		
14	BATATA DOCE Branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	50		
15	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 1 Lt. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.	Lt	150		
16	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, amido, emulificante lecitina de soja, extrato de malte, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante, melhorador de farinha: protease e matabissulfito de sódio, pode conter traços de leite e gergelim. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g. Deve conter dupla embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	480		
17	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	10		
18	BISCOITO DE LEITE Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	330		
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com	Pct	330		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.				
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE Ingredientes: 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 metabisulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr . Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	Pct	40		
21	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	550		
22	BRÓCOLIS Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und	80		
23	CACAU EM PÓ 100 % Características Técnicas: Produto obtido pela Pct de 200 moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem: Pcts 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	380		
24	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL Características Técnicas: Classificado como "tradicional" e dentro dos padrões estabelecidos pela Associação Brasileira das Indústrias de Café (ABIC). Embalagem primária: sacos aluminizados, atóxicos, embalados à vácuo, com peso líquido de 500gr, deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte. Prazo de validade: 1 ano.	Pct	270		
25	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Ingredientes: sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional. Embalagem: 200 gramas. Prazo de validade e Data de Fabricação: constatando data de fabricação e validade nos Pcts individuais.	Pote	50		
26	CALDO DE GALINHA Ingredientes: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne galinha. Validade mínima: 10 meses a contar da entrega, em tablete. Embalagem: Acondicionado em caixa de papel cartão, contendo 06 unidades; 57gr, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução	Cx	80		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.				
27	CANELA EM PÓ Características Técnicas: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de 25 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data da Fabricação: Máximo de 45 dias. 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.	Pct	200		
28	CANELA EM RAMA Características Técnicas: Casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada através de processo tecnológico adequado. Embalagem: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Pcts com 10 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Pct	120		
29	CEBOLA EM CABEÇA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	950		
30	CENOURA Fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	Kg	100		
31	CHOCOLATE EM PÓ Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas. Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde	Pct	50		
32	CHOCOLATE GRANULADO Características Técnicas: Chocolate granulado sabor chocolate, composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem: A embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 1kg.	Pct	30		
33	CHÁ Características Técnicas: Caixinha de 16 gramas com 10 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.	Cx	100		
34	CANJICA DE MILHO AMARELA Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Canjica em grão amarelo. Embalagem: Pct de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct	280		
35	CARNE BOVINA (FILE AMERICANO) Características Técnicas: Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. A quantidade de osso não deve constituir mais de 10% do total do produto.	Kg	760		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Embalagem: 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.				
36	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACÉM Características Técnicas: Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens, corte moído tipo acém. Embalagem: 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	1850		
37	CARNE SUINA RESFRIADA Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. Embalagem: 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	1060		
38	COLORAU Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: 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.	Pct	210		
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Características Técnicas: 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 Pcts de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: 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	1580		
40	CRAVO DA ÍNDIA Embalagem: de polietileno transparente contendo 12 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	30		
41	CREME DE LEITE Características Técnicas: Embalagem 200 gr.: Creme de Leite UHT/Homogenizado, em caixa cartonada ou em lata, de 200 gr, validade até 6 meses. Embalagem: 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.	Cx	240		
42	COUVE FLOR Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	Und	50		
43	COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR 100 GR Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Branco, puro, sem qualquer adição. Deve ser isento de impurezas não conter açúcar. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser papéis laminados, resistentes, termosoldado, com capacidade 100 gramas (cem gramas do produto). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e	Pct	80		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada				
44	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pote	110		
45	DOCE DE FRUTAS De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora. Ingredientes: fruta e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. 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.	Pote	30		
46	ERVILHA EM CONSERVA Ervilhas em grãos inteiros selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a um processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem em lata de folha de flandres, com 200 gramas de produto drenado. Reembaladas em caixas de papelão resistentes.	Pct	40		
47	EXTRATO DE TOMATE Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico. Sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6%, de acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária tipo sachê, lata ou tetra pack de 350 gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Lata ou Sachê	200		
48	FARINHA DE MILHO MÉDIA 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. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 Kg. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	870		
49	FARINHA DE AVEIA	Pct	130		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	<p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos cartão de 250g. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento</p>				
50	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</p> <p>Características Técnicas: Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são 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.</p> <p>Embalagem: Pct 5 kg de polietileno ou de papel.</p> <p>Validade: 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	Pct	350		
51	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; 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 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. 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>	Pct	700		
52	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</p> <p>Ingredientes: saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana.</p> <p>Embalagem: 125 gramas.</p> <p>Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.</p>	Und	160		
53	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	Pote	370		
54	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: 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).</p> <p>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.</p> <p>Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pct de 1Kg.</p>	Kg	500		
55	<p>LEITE INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 1L: 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>Embalagem: 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>	Lt	6152		
56	<p>LEITE CONDENSADO</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 395 gr. em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses.</p> <p>Embalagem: 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>	Und	240		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

57	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Prazo de Validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal de 1 kg . Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg	Und	40		
58	LINGUIÇA CARNE SUÍNA Linguiça de carne suína, pura, entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padroados, sem pimenta. Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em Pcts de 1Kg, conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Prazo de Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	30		
59	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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.	Pct	500		
60	MACARRÃO (TIPO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATA) Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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.	Pct	860		
61	MAÇÃ FUJI Características Técnicas: tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Departamento Assistência Social.	Kg	2850		
62	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: 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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.	Kg	650		
63	MANGA Características Técnicas: 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	Kg	2450		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.				
64	MANDIOCA DESCASCADA Características técnicas: Aipim/ mandioca descascada: tipo mandioca, espécie comum, branca, livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em Pcts de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.	Kg	80		
65	MARGARINA Características Técnicas: Margarina com sal pote até 500 gr. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 a 80%, 45,0 mcg de vitamina A. Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.	Pote	150		
66	MASSA PARA PASTEL Características Técnicas: Massa para Pastel tamanho grande com validade mínima 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Embalagem: com 500 gr. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Und	150		
67	MILHO VERDE Enlatado em conserva, lata/sachê de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	Und	60		
68	MORTADELA Características Técnicas: mortadela mista de carne suína e bovina, resfriada. Embalagem: 01 Kg embalado em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	Und	30		
69	MORANGA CABOTIÁ Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.	Kg	20		
70	NATA Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. 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.	Pote	240		
71	ÓLEO DE SOJA 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. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.	Und	750		
72	OVOS DE GALINHA VERMELHOS 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.	Dúzia	800		



	<p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 5 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>				
73	<p>PÃO FRANCES – (UNIDADE DE 50 gr)</p> <p>Ingredientes: 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. Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável.</p> <p>Validade: de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).</p>	Kg	500		
74	<p>PÃO FATIADO</p> <p>Ingredientes: 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. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável.</p> <p>Validade: de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA)</p>	Kg	500		
75	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA</p> <p>Embalagem: cartela de 200 gramas.</p> <p>Conservação: resfriado.</p> <p>Ingredientes: 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-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.</p>	Pct	850		
76	<p>POLVILHO DOCE</p> <p>Embalagem: Pct com 500 gramas.</p> <p>Características Técnicas: polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p> <p>Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Pct	210		
77	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO – (CARTELA DE 150 GRAMAS)</p> <p>Embalagem: cartela de 150 gramas.</p> <p>Conservação: resfriado.</p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.</p>	Pct	700		
78	<p>QUEIJO RALADO</p> <p>Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem com 50 gr.</p>	Pct	200		
79	<p>REFRIGERANTE</p> <p>Composto De Extrato De Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar, Sendo Permitido 0,02 G A 0,2 G De Extrato De Semente De Guaraná, Isento De Corantes Artificiais, Livre De Sujidades, Parasitas E Larvas, Acondicionado Em Garrafas "Pet" Com Tampa De Rosca, contendo 2 Lts Cada. 36% de carboidrato numa porção de 350ml. Fardo com 8 unidades de 2lt cada.</p> <p>Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Fardo	200		
80	<p>REPOLHO</p> <p>Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.</p>	Und	30		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

81	SAGU Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em Pcts plásticos resistentes de 500 gramas. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote. Validade não inferior a 1 ano da data de entrega.	Pct	20		
82	SAL REFINADO Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Pct	320		
83	SALSICHA Características Técnicas: resfriada, Embalagem 500 gr.: Embalagem: 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. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Pct	80		
84	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ Adoçado, Pct de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. (rendimento mínimo de 10 litros)	Pct	300		
85	SUCO INTEGRAL DE UVA Suco de uva tinto integral, isento de aditivos químicos, com registro no Ministério da Agricultura, embalagem de 1 litro, rótulo de identificação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida.	Lt	30		
86	TEMPERO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Maço	80		
87	TOMATE Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	Kg	200		
88	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 900ml. 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.	750 ML	290		
89	IOGURTE 0% LACTOSE – SABOR MORANGO Características Técnicas: Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose. Ingredientes: 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. Embalagem: Embalagem contendo 150 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.	Pote	200		



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

	Rotulagem: 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.				
90	LEITE DESNATADO Características Técnicas: Embalagem 1 litro - 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. Embalagem: 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	Lt	100		
91	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE Características Técnicas: Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo, tipo restrição de lactose Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. Embalagem: Lata de 380 gramas. Rotulagem: 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.	Lata	50		
92	LENTILHA Características Técnicas: 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. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	200		
93	MACARRÃO COM OVOS TIPO "ALFABETO" Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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.	Pct	250		
94	MACARRÃO COM OVOS TIPO "CONCHINHA" Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de conchinhas. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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	Pct	150		
95	ORÉGANO DESIDRATADO Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Ingredientes: Orégano desidratado.	Pct	120		



	Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr. Rotulagem: 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 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias				
96	POLVILHO AZEDO Embalagem: Pct com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	Pct	260		
97	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts. bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses. Data da Fabricação: Máximo de 20 dias. 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. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Pct	05		
98	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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.	Pct	10		

5. DO FORNECIMENTO

5.1. Os itens deverão ser entregues conforme necessidade e solicitação do(a) responsável pelo Departamento de Merenda, e/ou da Secretaria de Assistência Social, em compatibilidade 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.

6. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

6.1. Conforme Termo de Referência.

7. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. Conforme Termo de Referência.

8. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

8.1. Conforme Termo de Referência.

9. VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência do Contrato/Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses,



a partir da data de sua homologação.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações da Contratante:

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

10.1.2. 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;

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

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

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

10.2. 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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:

11.1.1. 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.

11.1.1.1. 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.

11.1.2. 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).

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

11.1.4. 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.



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

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

11.1.7. 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.

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

11.1.9. 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.

11.1.10. Não transferir em hipótese alguma este instrumento contratual a terceiros.

11.1.11. Garantir perfeitas condições de funcionamento do bem adquirido.

11.1.12. 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.

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

12. DAS AMOSTRAS

12.1. Não serão exigidas amostras.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. 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.

13.2. 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.

IGUAL 13.3. 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.



14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato/Ata;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

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

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

14.2.2. 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.

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

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

14.2.5. 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;

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

14.2.6.1. 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.

14.2.7. 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;

14.3. 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.

14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993,



as empresas ou profissionais que:

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

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

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

14.5. 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.

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

14.6.1. 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.

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

14.8. 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.

14.9. 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.

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

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

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. DO PEDIDO DE REVISÃO OU CANCELAMENTO DOS PREÇOS:



15.1. A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação com a Administração, se apresentada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias da data de fornecimento dos preços registrados, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

15.2. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada.

15.2.1. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

15.2.2. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela Administração.

15.2.3. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de **07 (sete) dias úteis**, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

15.2.4. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

15.2.5. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

15.2.6. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) Convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e,
- c) Convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

15.2.7. Quando o preço registrado se torna inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido mediante requerimento devidamente instruído, poderá pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, caso em que o órgão gerenciador poderá:



a) Estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;

b) Permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela Administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observadas as seguintes condições:

b.I. As propostas com os novos valores deverão constar em envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b.II. O novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

15.2.8. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à ata de registro de preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

15.2.9. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao lote pelo órgão gerenciador, com conseqüente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

16. EXCLUSÃO DE LICITANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

16.1. O licitante que teve seu preço registrado poderá ser excluído da presente ata, com a conseqüente aplicação das penalidades previstas no edital, assegurado o contraditório e ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes na presente ata;

b) Quando o fornecedor não realizar a entrega do item no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) Quando, solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro pela Administração, o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, e esse se tornar superior ao praticado no mercado;

d) Quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta ata de registro de preços por fato superveniente à licitação, alheio a sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento esteja devidamente instruído com a documentação comprobatória da situação alegada.

16.2. As hipóteses elencadas no item anterior serão devidamente apuradas e formalizadas em processo administrativo próprio, e comunicadas por escrito, com protocolo de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

16.3. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, excluído o licitante da ata de registro de preços.



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

17. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR:

17.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da ata de registro de preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transporte;
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

17.2. Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

17.3. Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao órgão participante ou Secretaria Municipal, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

18. DO FORO:

18.1. 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 assim haverem acordado, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, representada pela Prefeita Municipal, abaixo assinado, e pelo(s) representante(s) da(s) empresa(s) registrada(s).

Nonoai/RS, XX de XXXXXX de 2022.

NONOAI - RS

IGUALDADE

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA

PROGRESSO

Prefeita Municipal

Fornecedores:



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

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

Vistos:

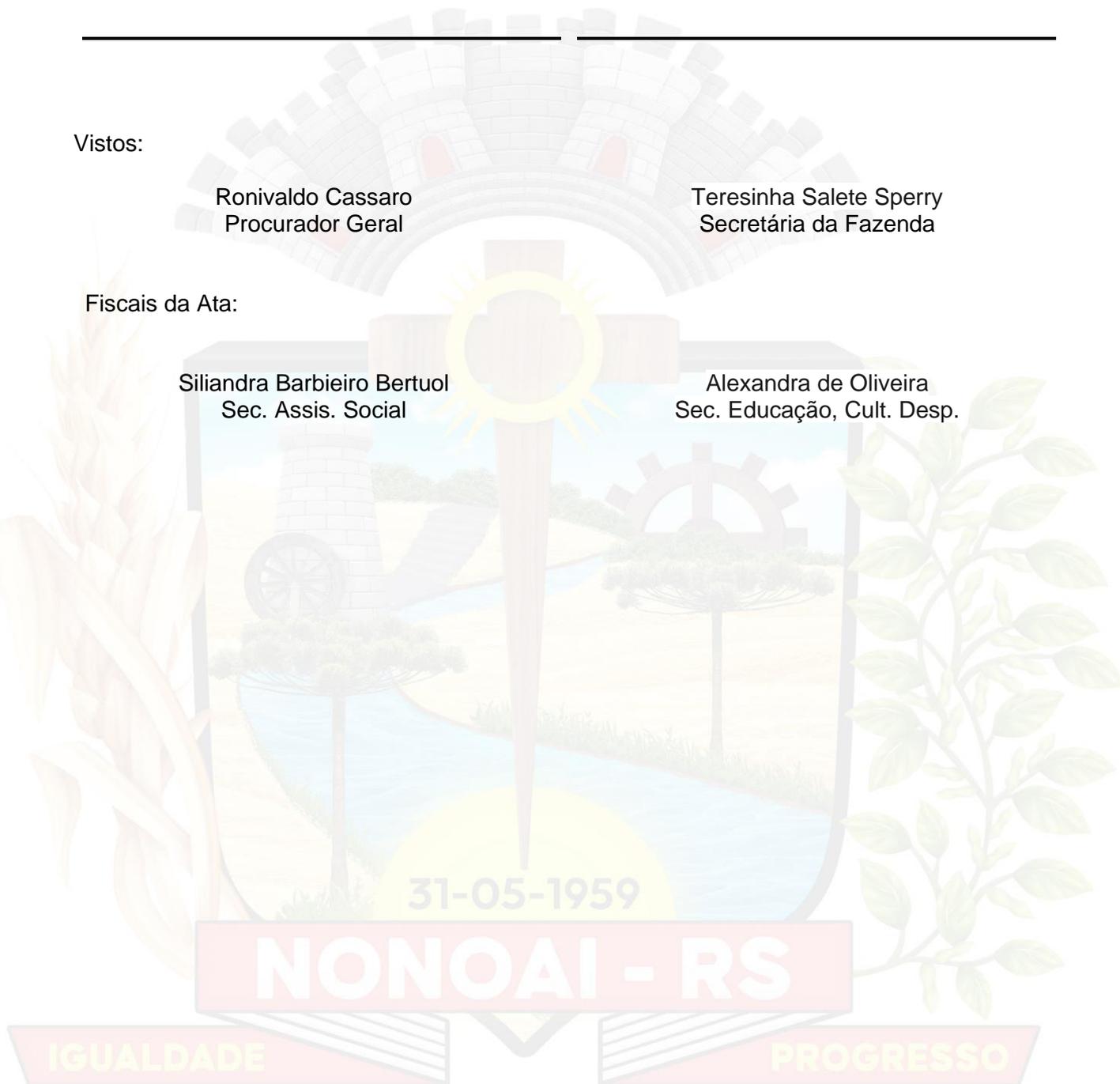
Ronivaldo Cassaro
Procurador Geral

Teresinha Salete Sperry
Secretária da Fazenda

Fiscais da Ata:

Siliandra Barbieiro Bertuol
Sec. Assis. Social

Alexandra de Oliveira
Sec. Educação, Cult. Desp.



ANEXO III

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA DE REFERÊNCIA (Pregão Eletrônico 013/2022)

Item	Produto	Und	Quantidade				Valor Unitário R\$	Total R\$	
			Sec. Educação		Sec. Assistência Social				Qty Total
			PRÉ-ESCOLAR E CRECHE	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E EJA	CRAS	CEMACAAD			
1	ABACAXI Características Técnicas: fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Sãs, frescos, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	Und	180	150	150	50	530	6,32	R\$ 3.349,60
2	ALFACE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Pés	-	-	-	80	80	3,62	R\$ 289,60
3	ALHO EM CABEÇA Coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	-	-	5	15	20	19,63	R\$ 392,60
4	AÇUCAR CRISTAL Características Técnicas: Produto processado da cana-de açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente parelados. 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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.	Pct	100	120	300	180	700	20,89	R\$ 14.623,00
5	AMIDO DE MILHO	Pct	80	150	20	10	260	6,67	R\$ 1.734,20



	<p>Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 gramas. 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. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>								
6	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético. Embalagem: Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem: Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.</p>	Und	-	04	-	-	04	14,09	R\$ 56,36
7	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1 Características Técnicas: 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. Embalagem: 5 kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	130	100	100	150	480	20,32	R\$ 9.753,60
8	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Características Técnicas: Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. Embalagem:A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. Prazo de Validade: Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.</p>	Pct	50	100	-	-	150	19,94	R\$ 2.991,00
9	<p>ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: 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. Embalagem: secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.</p>	Pct	-	06	-	-	06	5,62	R\$ 33,72
10	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.</p>	Pct	100	80	50	-	230	2,55	R\$ 586,50
11	<p>BANANA CATURRA Características Técnicas: 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</p>	Kg	2.000	2.000	75	75	4.150	3,67	R\$ 15.230,50



	aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.								
12	BANHA DE PORCO Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Produto deverá obedecer aos padrões mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente.	Kg	-	-	15	15	30	13,23	R\$ 396,90
13	BATATA INGLESA Características Técnicas: 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. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	450	340	30	70	890	3,99	R\$ 3.551,10
14	BATATA DOCE Branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	-	-	20	30	50	2,82	R\$ 141,00
15	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 1 Lt. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.	Lt	-	-	100	50	150	6,49	R\$ 973,50
16	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, amido, emulificante lecitina de soja, extrato de malte, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante, melhorador de farinha: protease e matabissulfito de sódio, pode conter traços de leite e gergelim. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g. Deve conter dupla embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	130	300	30	20	480	6,90	R\$ 3.312,00
17	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	-	10	-	-	10	8,07	R\$ 80,70



	<p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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>								
18	<p>BISCOITO DE LEITE Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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>	Pct	80	200	30	20	330	6,39	R\$ 2.108,70
19	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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>	Pct	80	200	30	20	330	6,21	R\$ 2.049,30
20	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE Ingredientes: 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. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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>	Pct	40	-	-	-	40	5,82	R\$ 232,80
21	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 335g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Pct	200	300	30	20	550	5,35	R\$ 2.942,50



22	BRÓCOLIS Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und	-	-	20	60	80	7,82	R\$ 625,60
23	CACAU EM PÓ 100 % Características Técnicas: Produto obtido pela Pct de 200 moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem: Pcts 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct	150	150	60	20	380	12,95	R\$ 4.921,00
24	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL Características Técnicas: Classificado como "tradicional" e dentro dos padrões estabelecidos pela Associação Brasileira das Indústrias de Café (ABIC). Embalagem primária: sacos aluminizados, atóxicos, embalados à vácuo, com peso líquido de 500gr, deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte. Prazo de validade: 1 ano.	Pct	70	150	30	20	270	19,53	R\$ 5.273,10
25	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Ingredientes: sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional. Embalagem: 200 gramas. Prazo de validade e Data de Fabricação: constatando data de fabricação e validade nos Pcts individuais.	Pote	-	-	30	20	50	14,63	R\$ 731,50
26	CALDO DE GALINHA Ingredientes: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne galinha. Validade mínima: 10 meses a contar da entrega, em tablete. Embalagem: Acondicionado em caixa de papel cartão, contendo 06 unidades; 57gr, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.	Cx	-	-	30	50	80	3,31	R\$ 264,80
27	CANELA EM PÓ Características Técnicas: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de 25 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data da Fabricação: Máximo de 45 dias. 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.	Pct	80	80	30	10	200	2,97	R\$ 594,00
28	CANELA EM RAMA	Pct	30	40	40	10	120	4,09	R\$ 490,80



	Características Técnicas: Casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada através de processo tecnológico adequado. Embalagem: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Pcts com 10 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.								
29	CEBOLA EM CABEÇA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	400	350	120	80	950	6,45	R\$ 6.127,50
30	CENOURA Fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	Kg	-	-	70	30	100	7,92	R\$ 792,00
31	CHOCOLATE EM PÓ Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas. Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde	Pct	-	-	30	20	50	7,21	R\$ 360,50
32	CHOCOLATE GRANULADO Características Técnicas: Chocolate granulado sabor chocolate, composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem: A embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 1kg.	Pct	-	-	20	10	30	17,02	R\$ 510,60
33	CHÁ Características Técnicas: Caixinha de 16 gramas com 10 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.	Cx	-	-	80	20	100	3,94	R\$ 394,00
34	CANJICA DE MILHO AMARELA Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Canjica em grão amarelo. Embalagem: Pct de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct	-	250	10	20	280	3,71	R\$ 1.038,80
35	CARNE BOVINA (FILÉ AMERICANO) Características Técnicas: Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. A quantidade de osso não deve constituir mais de 10% do total do produto.	Kg	280	400	20	60	760	28,40	R\$ 21.584,00



	Embalagem: 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.								
36	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACÉM Características Técnicas: Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens, corte moído tipo acém. Embalagem: 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	700	1000	100	50	1850	25,90	R\$ 47.915,00
37	CARNE SUÍNA RESFRIADA Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feitos 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. Embalagem: 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	380	600	-	80	1060	21,62	R\$ 22.917,20
38	COLORAU Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: 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.	Pct	100	90	05	15	210	6,52	R\$ 1.369,20
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Características Técnicas: 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 Pcts de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: 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	700	800	20	60	1580	9,96	R\$ 15.736,80
40	CRAVO DA ÍNDIA Embalagem de polietileno transparente contendo 12 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	-	-	20	10	30	4,88	R\$ 146,40
41	CREME DE LEITE Características Técnicas: Embalagem 200 gr.: Creme de Leite UHT/ Homogenizado, em caixa cartonada ou em lata, de 200 gr, validade até 6 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de	Cx	-	-	200	40	240	3,21	R\$ 770,40



	validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.								
42	COUVE FLOR Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	Und	-	-	20	30	50	7,49	R\$ 374,50
43	COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR 100 GR Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Branco, puro, sem qualquer adição. Deve ser isento de impurezas não conter açúcar. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade 100 gramas (cem gramas do produto). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada	Pct	-	-	60	20	80	4,38	R\$ 350,40
44	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pote	-	80	10	20	110	8,89	R\$ 977,90
45	DOCE DE FRUTAS De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora. Ingredientes: fruta e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. 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.	Pote	-	-	10	20	30	5,99	R\$ 179,70
46	ERVILHA EM CONSERVA Ervilhas em grãos inteiros selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a um processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Pct	-	-	20	20	40	3,99	R\$ 159,60



	Embalagem: Embalagem em lata de folha de flandres, com 200 gramas de produto drenado. Reembaladas em caixas de papelão resistentes.								
47	EXTRATO DE TOMATE Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico, Sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6%, de acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária tipo sachê, lata ou tetra pack de 350 gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Lata ou Sachê	-	-	150	50	200	4,79	R\$ 958,00
48	FARINHA DE MILHO MÉDIA 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. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 Kg. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	350	400	60	60	870	5,31	R\$ 4.619,70
49	FARINHA DE AVEIA O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos cartão de 250g. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento	Pct	100	-	30	-	130	3,91	R\$ 508,30
50	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Características Técnicas: Pct 5 kg de polietileno ou de papel. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são 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.	Pct	80	70	120	80	350	19,79	R\$ 6.926,50
51	FEIJÃO PRETO	Pct	400	250	-	50	700	6,91	R\$ 4.837,00



	<p>Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; 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 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. 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>								
52	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</p> <p>Ingredientes: saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana.</p> <p>Embalagem: 125 gramas.</p> <p>Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.</p>	Und	60	60	30	10	160	9,50	R\$ 1.520,00
53	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	Pote	150	140	60	20	370	4,16	R\$ 1.539,20
54	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: 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).</p> <p>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.</p> <p>Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pct de 1Kg.</p>	Kg	150	200	80	70	500	27,07	R\$ 13.535,00
55	<p>LEITE INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 1L: 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>Embalagem: 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>	Lt	3000	2000	912	240	6152	4,99	R\$ 30.698,48
56	<p>LEITE CONDENSADO</p> <p>Características Técnicas: Embalagem 395 gr. em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses.</p> <p>Embalagem: 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>	Und	-	-	190	50	240	8,28	R\$ 1.987,20
57	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p>	Und	-	-	30	10	40	16,90	R\$ 676,00



	<p>Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Prazo de Validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e horizontal de 1 kg. Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg</p>								
58	<p>LINGUIÇA CARNE SUÍNA Linguiça de carne suína, pura, entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padroados, sem pimenta.</p> <p>Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em Pcts de 1Kg, conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária.</p> <p>Prazo de Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.</p>	Kg	-	-	-	30	30	17,75	R\$ 532,50
59	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	400	80	-	20	500	6,52	R\$ 3.260,00
60	<p>MACARRÃO (TIPO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATA) Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 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>	Pct	280	500	20	60	860	4,99	R\$ 4.291,40
61	<p>MAÇÃ FUJI Características Técnicas: 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>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Departamento Assistência Social.</p>	Kg	1800	900	100	50	2850	6,26	R\$ 17.841,00
62	<p>MAMÃO FORMOSA</p>	Kg	300	200	100	50	650	10,74	R\$ 6.981,00



	Características Técnicas: 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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.								
63	MANGA Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	1500	800	100	50	2450	6,49	R\$ 15.900,50
64	MANDIOCA DESCASCADA Características técnicas: Aipim/ mandioca descascada: tipo mandioca, espécie comum, branca, livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em Pcts de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.	Kg	-	-	20	60	80	7,93	R\$ 634,40
65	MARGARINA Características Técnicas: Margarina com sal pote até 500 gr. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 a 80%, 45,0 mcg de vitamina A. Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.	Pote	-	-	100	50	150	7,24	R\$ 1.086,00
66	MASSA PARA PASTEL Características Técnicas: Massa para Pastel tamanho grande com validade mínima 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Embalagem: com 500 gr. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Und	-	-	100	50	150	5,87	R\$ 880,50
67	MILHO VERDE Enlatado em conserva, lata/sachê de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	Und	-	-	40	20	60	3,58	R\$ 214,80
68	MORTADELA Características Técnicas: mortadela mista de carne suína e bovina, resfriada. Embalagem: 01 Kg embalado em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	Und	-	-	-	30	30	12,65	R\$ 379,50
69	MORANGA CABOTIA Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.	Kg	-	-	-	20	20	4,69	R\$ 93,80
70	NATA	Pote	-	-	200	40	240	8,41	R\$ 2.018,40



	<p>Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. 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.</p>								
71	<p>ÓLEO DE SOJA 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. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p>	Und	300	250	150	50	750	10,14	R\$ 7.605,00
72	<p>OVOS DE GALINHA VERMELHOS 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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Data da Fabricação: Máximo de 5 dias. 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>	Dúzia	300	200	200	100	800	6,85	R\$ 5.480,00
73	<p>PÃO FRANCES – (UNIDADE DE 50 gr) Ingredientes: 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. Transporte: 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).</p>	Kg	-	-	400	100	500	9,28	R\$ 4.640,00
74	<p>PÃO FATIADO Ingredientes: 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. Transporte 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)</p>	Kg	-	-	500	-	500	13,12	R\$ 6.560,00
75	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Embalagem: cartela de 200 gramas. Conservação: resfriado.</p>	Pct	150	200	400	100	850	6,97	R\$ 5.924,50



	Ingredientes: 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-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.								
76	POLVILHO DOCE Embalagem: Pct com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pct	100	30	60	20	210	5,87	R\$ 1.232,70
77	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – (CARTELA DE 150 GRAMAS) Embalagem: cartela de 150 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.	Pct	-	-	500	200	700	7,28	R\$ 5.096,00
78	QUEIJO RALADO Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 50 gr.	Pct	-	-	150	50	200	4,64	R\$ 928,00
79	REFRIGERANTE Composto De Extrato De Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar, Sendo Permitido 0,02 G A 0,2 G De Extrato De Semente De Guaraná, Isento De Corantes Artificiais, Livre De Sujidades, Parasitas E Larvas, Acondicionado Em Garrafas “Pet” Com Tampa De Rosca, contendo 2 Lts Cada. 36% de carboidrato numa porção de 350ml. Fardo com 8 unidades de 2lt cada. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo	-	-	180	20	200	59,39	R\$ 11.878,00
80	REPOLHO Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Und	-	-	-	30	30	7,61	R\$ 228,30
81	SAGU Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em Pcts plásticos resistentes de 500 gramas. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote. Validade não inferior a 1 ano da data de entrega.	Pct	-	-	05	15	20	5,19	R\$ 103,80
82	SAL REFINADO Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg.	Pct	160	130	15	15	320	1,84	R\$ 588,80



	Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.								
83	SALSICHA Características Técnicas: resfriada, Embalagem 500 gr.: Embalagem: 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. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Pct	-	-	60	20	80	11,90	R\$ 952,00
84	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ A adoçado, Pct de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. (rendimento mínimo de 10 litros)	Pct	-	-	150	50	300	12,39	R\$ 3.717,00
85	SUCO INTEGRAL DE UVA Suco de uva tinto integral, isento de aditivos químicos, com registro no Ministério da Agricultura, embalagem de 1 litro, rótulo de identificação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa Tetra Pak longa vida.	Lt	-	-	-	30	30	13,88	R\$ 416,40
86	TEMPERO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Maço	-	-	50	30	80	3,62	R\$ 289,60
87	TOMATE Características Técnicas: 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. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	Kg	-	-	150	50	200	8,12	R\$ 1.624,00
88	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 900ml. 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.	750 ML	140	120	10	20	290	4,41	R\$ 1.278,90
89	IOGURTE 0% LACTOSE – SABOR MORANGO Características Técnicas: Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose. Ingredientes: 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	Pote	150	50	-		200	3,99	R\$ 798,00



	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. Embalagem: Embalagem contendo 150 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Rotulagem: 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.								
90	LEITE DESNATADO Características Técnicas: Embalagem 1 litro - 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. Embalagem: 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	Lt	50	50	-	-	100	5,32	R\$ 532,00
91	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE Características Técnicas: Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo, tipo restrição de lactose Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. Embalagem: Lata de 380 gramas. Rotulagem: 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.	Lata	10	40	-	-	50	27,22	R\$ 1.361,00
92	LENTILHA Características Técnicas: 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. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr. 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct	200	-	-	-	200	7,65	R\$ 1.530,00
93	MACARRÃO COM OVOS TIPO "ALFABETO" Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.	Pct	200	50	-	-	250	6,29	R\$ 1.572,50



	<p>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. 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>								
94	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO "CONCHINHA" Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de conchinhas. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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>	Pct	100	50	-	-	150	4,28	R\$ 642,00
95	<p>ORÉGANO DESIDRATADO Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Ingredientes: Orégano desidratado. Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr. Rotulagem: 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 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	Pct	80	40	-	-	120	9,28	R\$ 1.113,60
96	<p>POLVILHO AZEDO Embalagem: Pct com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.</p>	Pct	200	60	-	-	260	7,89	R\$ 2.051,40
97	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em Pcts. bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses. Data da Fabricação: Máximo de 20 dias. 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. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>	Pct	-	05	-	-	05	6,15	R\$ 30,75
98	<p>MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL</p>	Pct	-	10	-	-	10	5,19	R\$ 51,90



<p>Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em Pcts de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias 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>								
VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA								R\$ 389.579,81