

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREÂMBULO

Processo Adm. de Licitação nº
4/2023

Modalidade
Pregão Presencial Lei 10.520
nº 1/2023 - Registro de Preços

Data da Publicação
06/01/2023

Local
Prefeitura Municipal

Abertura das Propostas
19/01/2023
08:00

Critério de julgamento e
aceitabilidade:
Menor Preço Unitário

O **MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS**, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, no uso de suas atribuições legais, com amparo no Decreto Municipal nº 084/2021 e de conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 091/2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/1993 e suas alterações posteriores, TORNA PÚBLICO, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberto o Processo de Licitação acima epigrafado, na Prefeitura, localizada na Praça Padre Basso, 15.

DO OBJETO:

1.1 A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para **EVENTUAL Aquisição de produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar das escolas públicas municipais.**

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
1	Carne	Carne, bovina, BIFE, coxão mole	KG	400	Semanal	43,47	17.388,00	BIFE FATIADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COXÃO MOLE, resfriada e cortada em bifes finos de 130 gramas em média. Proveniente de animais saudios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								<p>pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (fatiada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).</p>
2	Carne	Carne, bovina, CUBOS/ISCAS, acém ou patinho	KG	400	Semanal	39,50	15.800,00	<p>CARNE PICADA EM CUBOS PEQUENOS OU ISCAS NO MOMENTO DA ENTREGA, tipo acém ou patinho, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								Ramos).
3	Carne	Carne, bovina, de 1ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	41,80	41800,00	<p>CARNE DE PRIMEIRA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).</p>
4	Carne	Carne, bovina, de 2ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	29,93	29.930,00	<p>CARNE DE SEGUNDA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, com pouca gordura, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
5	Carne	Carne, bovina, MÚSCULO	KG	400	Semanal	21,47	8.588,00	CARNE PICADA NO MOMENTO DA ENTREGA , proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								Ramos).
6	Carne	Carne, Frango, COXA e SOBRECOXA	Embalagem com 1 kg	900	Semanal	11,63	10.467,00	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Embalagem contendo apenas coxa e sobrecoxa com osso, sem dorço, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos. Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
7	Carne	Carne, Frango, PEITO, com osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	15,60	7.800,00	PEITO DE FRANGO, congelado, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
8	Carne	Carne, Frango, PEITO, sem osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	20,45	10.225,00	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, ossos, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos. Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
9	Carne	Carne, SUÍNA, sem pele e sem gordura	KG	250	Quinzenal	16,60	4.150,00	CARNE SUÍNA. Características: congelado, sem tempero, sem osso, magro, de primeira qualidade, cheiro e sabor próprio, picado em cubos de aproximadamente 20g. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Fabricação: máximo de 15 dias. Validade: mínimo de 2 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								vigente.
10	Carne	Linguiça suína sem aditivo químico	KG	200	Quinzenal	29,80	5.960,00	LINGUIÇA SUÍNA, congelada, crua, PREPARADA APENAS COM TEMPEROS NATURAIS, sem aditivos químicos e pimenta. Embutida em envoltório natural ou artificial submetido ao processo tecnológico adequado, cor, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidade. Embalagem de 1 kg, com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
11	Fruta	Abacaxi, Pérola ou Havai	Unidade	1500	Semanal	8,13	12.195,00	ABACAXI. Variedade Pérola ou Havai, pesando aproximadamente 1,400 Kg por unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
12	Fruta	Banana Caturra	KG	4000	2 vezes por semana	4,65	18.600,00	BANANA CATURRA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
13	Fruta	Banana Prata	KG	4000	2 vezes por semana	6,64	26.560,00	BANANA PRATA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
14	Fruta	Bergamota	KG	300	Semanal	4,81	1.443,00	BERGAMOTA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c)

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
15	Fruta	Caqui	KG	200	Semanal	10,83	2.166,00	CAQUI. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
16	Fruta	Kiwi Nacional	Kg	100	Mensal	20,92	2.092,00	KIWI NACIONAL. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
17	Fruta	Laranja	KG	400	Semanal	4,96	1.984,00	LARANJA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
18	Fruta	Limão	KG	80	Semanal	9,80	784,00	LIMÃO GALEGO, TAITI OU CRAVO. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter subs-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
19	Fruta	Maçã Nacional Fuji ou Gala	KG	2600	Semanal	12,63	32.838,00	MAÇÃ NACIONAL FUGI OU GALA: Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
20	Fruta	Mamão Formosa	KG	2000	Semanal	13,60	27.200,00	MAMÃO FORMOSA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								anormais e mofo.
21	Fruta	Manga, Tommy ou Palmer	KG	2000	Semanal	6,65	13.300,00	MANGA, TOMMY OU PALMER. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
22	Fruta	Melancia	KG	3000	Semanal	3,08	9.240,00	Melancia Vermelha. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
23	Fruta	Melão Espanhol	KG	800	Semanal	7,16	5.728,00	MELÃO ESPANHOL. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
24	Fruta	Morango	Embalagem com 250 gramas	400	Mensal	8,83	3.532,00	MORANGO. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
25	Fruta	Pêssego	KG	200	Semanal	8,00	1.600,00	Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a)

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
26	Fruta	Uva Rubi	Embalagem com 1 kg	100	Mensal	16,63	1.663,00	UVA RUBI. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
27	Gordura	Banha de porco	Embalagem com 1 kg	40	Quinzenal	16,50	660,00	BANHA DE PORCO com cor e aspecto próprio do produto, livre de impurezas, embalagens primária de 1 kg com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima 6 meses.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
28	Gordura	Margarina SEM GORDURA TRANS	Pode com 500 gramas	20	Quinzenal	9,73	194,60	Margarina com sal, mínimo de 65% de lipídios. Contendo água, óleos vegetais, sal, vitaminas A, D, e E, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. <u>NÃO PODERÁ CONTER LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO. Sem gordura vegetal trans e colesterol.</u> Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas. Com registro no ministério competente. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde e Registro no MAPA. A data de validade mínima de 6 meses na data da entrega.
29	Gordura	Óleo de soja	Embalagem com 900 ml	500	Quinzenal	9,86	4.930,00	ÓLEO DE SOJA: Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
30	Hortaliça	Abobrinha italiana	KG	100	Semanal	5,79	579,00	ABOBRINHA ITALIANA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
31	Hortaliça	Agrião	Maço	100	Semanal	4,13	413,00	AGRIÃO, maço pesando em média 250 gramas, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
32	Hortaliça	Alface	Unidade	1500	Semanal	4,13	6.195,00	ALFACE: Características: Alface lisa, pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
33	Hortaliça	Alho graúdo	KG	25	Semanal	34,83	870,75	ALHO: Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
34	Hortaliça	Batata doce	KG	700	Semanal	5,46	3.822,00	BATATA DOCE: Características: Batata doce de 1ª qualidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou me-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								cânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
35	Hortaliça	Batata inglesa	KG	1200	Semanal	6,50	7.800,00	BATATA INGLESA: Características: Batata inglesa nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
36	Hortaliça	Beterraba	KG	300	Semanal	5,50	1.650,00	BETERRABA. Características: tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto
37	Hortaliça	Brócolis	Unidade	250	Semanal	7,80	1.950,00	BRÓCOLIS. Unidade com aproximadamente 300 gramas. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
38	Hortaliça	Cebola, branca graúda	KG	400	Semanal	10,13	4.052,00	CEBOLA BRANCA TAMANHO GRANDE. Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de ta-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								manho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
39	Hortaliça	Cebolinha	MAÇO	250	Semanal	4,13	1.032,50	CEBOLINHA. Maço com peso médio de 300 gramas por unidade. Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
40	Hortaliça	Cenoura	KG	250	Semanal	6,13	1.532,50	CENOURA. Características: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17cm de comprimento e 2,5cm de diâmetro. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afe-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								te a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
41	Hortaliça	Chuchu	KG	250	Semanal	5,33	1.332,50	CHUCHU. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
42	Hortaliça	Couve-flor	Unidade	250	Semanal	7,83	1.957,50	COUVE-FLOR. Unidade com aproximadamente 300 gramas. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d)

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
43	Hortaliça	Ervilha, congelada	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	8,13	2.439,00	ERVILHA CONGELADA, 100% natural, selecionado, lavado, branqueado, congelado, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: mínimo de 2 meses
44	Hortaliça	Mandioca, descascada	KG	300	Quinzenal	7,31	2.193,00	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA, de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes, higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema "congelamento rápido", ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo entre 01 kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Proveniente de estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
45	Hortaliça	Milho verde, congelado	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	9,40	2.820,00	MILHO VERDE CONGELADO, selecionado, lavado, branqueado, congelado, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: mínimo de 2 meses

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
46	Hortaliça	Moranga cabotiá	KG	400	Semanal	6,63	2.652,00	Moranga cabotiá. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
47	Hortaliça	Pepino para salada	KG	250	Semanal	6,13	1.532,50	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, categoria I - devese apresentar coloração verde claro ou escuro. Deve apresentar-se com as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas a saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
48	Hortaliça	Repolho roxo	Unidade	100	Semanal	9,00	900,00	REPOLHO ROXO. Características: roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								imediatos; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
49	Hortaliça	Repolho verde	Unidade	300	Semanal	6,33	1.899,00	REPOLHO VERDE. Características: Verde, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
50	Hortaliça	Rúcula	Maço	120	Semanal	4,13	495,60	RÚCULA, maço pesando em média 250 gramas, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
51	Hortaliça	Salsa	MAÇO	250	Semanal	4,13	1.032,50	Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto. Maço com peso médio de 300 gramas por unidade.
52	Hortaliça	Tomate	KG	900	Semanal	9,96	8.964,00	TOMATE, pesando de 100 a 200 g a unidade Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
53	Hortaliça	Vagem	KG	100	Semanal	17,46	1.746,00	VAGEM. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
54	Lácteo	Bebida láctea, sabor morango	Embalagem de 1 litro	1000	Mensal	5,79	5.790,00	BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO, fermentada com polpa de frutas, resfriada, elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de fruta e ingredientes naturais, com validade de 5 dias após aberto, com sabor e odor característicos. O produto deve conter expresso na embalagem: tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 30 dias) e certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Estar acondicionado em saco plástico com conteúdo líquido 1 litro.
55	Lácteo	Creme de leite UHT	Embalagem 200 gramas	70	Quinzenal	3,83	268,10	CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). . Embalagem de tetra-Pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
56	Lácteo	Creme de leite UHT - sem lactose	Embalagem 200 gramas	10	Quinzenal	5,08	50,80	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - Creme de leite padronizado a 20% de gordura, espessantes, estabilizantes e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.
								IOGURTE DIET 170 G. - Iogurte de

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
57	Lácteo	Iogurte diet	Embalagem com 170 gramas	80	Semanal	3,85	308,00	frutas, sem adição de açúcar, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de até 170 g., com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. 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.
58	Lácteo	Iogurte natural, integral	Embalagem com 170 gramas	500	Semanal	3,55	1.775,00	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Pote de 170 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento vivo. sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. Com rótulo, identificação, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega.
59	Lácteo	Iogurte sem lactose	Embalagem de 150 ml	80	Quinzenal	4,29	343,20	IOGURTE ZERO LACTOSE - Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de fruta, enzima lactase, fermento lácteo, espessantes e edulcorantes. Embalagem de 150 ml. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote, com, identificação, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.
60	Lácteo	Leite em pó integral	Embalagem com 1kg	50	Quinzenal	39,57	1.978,50	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo obtido por desidratação do leite de vaca integral puro. Deve ter boa solubilidade. Não conter glúten, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados na embalagem. Embalagem 1 kg. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CIS-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								POA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
61	Lácteo	Leite sem lactose, UHT	Embalagem de 1 litro	100	Quinzenal	6,99	699,00	Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.
62	Lácteo	Manteiga, sem sal	Embalagem com 500 gramas	150	Quinzenal	19,98	2.997,00	MANTEIGA, sem sal. Manteiga de primeira qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor característico, suave sem odor e sabor estranho. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa e uniforme, untuosa com distribuição uniforme de água (umidade). Embalagem primária hermeticamente fechada, potes plásticos atóxicos contendo 500g do produto acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). A data de validade mínima de 3 meses na data da entrega.
63	Lácteo	Nata	Embalagem de 300	50	Semanal	9,50	475,00	NATA. Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
			gramas					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 SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
64	Lácteo	Queijo colonial, FATIADO	Embalagem com 1 kg	700	Semanal	42,47	29.729,00	QUEIJO COLONIAL FATIADO. De fabricação artesanal, fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofo ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1 mês a partir da data da entrega.
65	Lácteo	Queijo mussarela FATIADO	Embalagem com 1 kg	700	Semanal	44,80	31.360,00	QUEIJO TIPO MUSSARELA, fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofo ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1 mês a partir da data da entrega.
66	Lácteo	Queijo mussarela sem lactose	Embalagem de 200 gramas	50	Semanal	12,33	616,50	QUEIJO COLONIAL FATIADO, SEM LACTOSE fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofo ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								mês a partir da data da entrega.
67	Lácteo	Requeijão cremoso	Embalagem com 200 gramas	1000	Semanal	7,66	7.660,00	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
68	Lácteo	Ricota fresca	Embalagem com 200 gramas	50	Mensal	7,50	375,00	Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro nos órgãos competentes e carimbo de inspeção. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.
69	Mercearia	Açúcar cristal	Embalagem com 5 kg	250	Quinzenal	21,32	5.330,00	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, aspecto granuloso fino a médio, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem resistente, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Vali-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								dade: mínimo de 10 meses.. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
70	Mercearia	Açúcar mascavo	Embalagem com 1 kg	50	Quinzenal	14,78	739,00	AÇÚCAR MASCAVO. Fabricado de suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, bolor, mofo, parasitas e de detritos animais ou vegetais, coloração e sabor característicos. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Proveniente de agroindústria com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
71	Mercearia	Adoçante em pó - uso culinário - forno e fogão	Embalagem de 400 gramas	10	Mensal	9,95	99,50	ADOÇANTE CULINÁRIO PARA FORNO E FOGÃO a base de sucralose ou stervia. Embalagem com 400g. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
72	Mercearia	Adoçante líquido -sucralose	Frasco com 60 ml	6	Semestral	7,75	46,50	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - À base de sucralose Composto pelo edulcorante sucralose, extraído da cana de açúcar. Frasco de 65 ml ou superior. Selo de aprovação pela Prazo de validade mínimo 12 meses a contara partir da data de entrega.Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD).
73	Mercearia	Ameixa seca, sem caroço	Embalagem de 500 gramas	20	Mensal	44,00	880,00	AMEIXA SECA SEM CAROÇO: desidratada, inteiras, isenta de fermentações, viscosidade manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares e conservantes. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								<i>alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.</i>
74	Mercearia	Amendoim	Embalagem com 500 gramas	250	Quinzenal	6,75	1.687,50	Amendoim cru, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, tipo 1, constituído e grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Prazo de validade de no mínimo 8 meses a contar a partir da data de entrega.
75	Mercearia	Amido de milho	Embalagem com 500 gramas	200	Quinzenal	5,58	1.116,00	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
76	Mercearia	Arroz Branco Orgânico	Embalagem com 5 kg	30	Quinzenal	19,85	595,50	ARROZ BRANCO ORGÂNICO. Características: tipo 1. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
77	Mercearia	Arroz Integral Orgânico	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	9,67	290,10	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO. Características: tipo 1. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não carac-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								terístico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
78	Mercearia	Arroz Parboilizado Orgânico	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	19,89	596,70	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO. Características: tipo 1, classe longo fino. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
79	Mercearia	Atum, em óleo, ralado	Lata com 170 gramas	300	Quinzenal	8,80	2.640,00	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
80	Mercearia	Aveia, FARINHA	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	17,15	514,50	FARINHA DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
81	Mercearia	Aveia, FARINHA	Embalagem com 200 gramas	80	Quinzenal	4,09	327,20	FARINHA DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e herme-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
82	Mercearia	Aveia, FLOCOS, grossos	Embalagem com 200 gramas	80	Quinzenal	4,33	346,40	FLOCOS GROSSOS DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
83	Mercearia	Aveia, FLOCOS, grossos	Embalagem com 1 Kg	80	Quinzenal	18,00	1.440,00	FLOCOS GROSSOS DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
84	Mercearia	Barra de cereal diet	Embalagem de 20 gramas	15	Quinzenal	3,00	45,00	BARRA DE CEREAL DIET (sem adição de açúcar). Sem gordura trans, lactose, sacarina, ciclamato e aspartame. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Deverá conter, no mínimo, 1,7g de fibra alimentar na porção. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, com prazo de validade e lote indelével. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
85	Mercearia	Bicarbonato	Embalagem	50	Quinzenal	2,94	147,00	BICARBONATO DE SÓDIO. Para utili-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
	aria	de sódio	gem de 100 gramas					zação em produtos de panificação. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
86	Mercearia	Cacau em pó, 100% puro	Embalagem de 200 gramas	200	Quinzenal	19,28	3.856,00	CACAU EM PÓ 100% PURO. Natural 100%, composição: cacau em pó. O produto deve ser isento de açúcar, amidos e féculas de qualquer espécie. Aparência: pó fino, homogêneo; cor: marrom escuro; odor: característico de chocolate; sabor: próprio de cacau. Na embalagem deverão constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
87	Mercearia	Café solúvel, em pó	Embalagem de 200 gramas	200	Quinzenal	17,95	3.590,00	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL, homogêneo, torrado e moído, produto de 1ª qualidade. Com rotulagem e registros conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
88	Mercearia	Canela, em pó	Embalagem com 30 gramas	40	Quinzenal	4,83	193,20	CANELA EM PÓ Proveniente de cascas, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 30 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
89	Mercearia	Canela, em rama	Embalagem com 500 gramas	9	Quinzenal	73,98	665,82	CANELA EM RAMA. Proveniente de cascas espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Possuir aspecto de casca em forma de semitubo, cor pardo-amarelada escura, ou marrom clara e cheiro e aroma característicos. Embalagem apresentando externamente dados de iden-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 500 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
90	Mercearia	Canela, em rama	Embalagem com 30 gramas	100	Quinzenal	3,75	375,00	CANELA EM RAMA. Proveniente de cascas espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Possuir aspecto de casca em forma de semitubo, cor pardo-amarelada escura, ou marrom clara e cheiro e aroma característicos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 30 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
91	Mercearia	Chia	Embalagem de 200 gramas	10	Quinzenal	20,50	205,00	Semente de Chia: Semente de chia em grãos, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
92	Mercearia	Coco, ralado, sem açúcar	Embalagem com 100 gramas	80	Quinzenal	5,62	449,60	COCO RALADO, sem açúcar. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
93	Mercearia	Coco, ralado, sem açúcar	Embalagem com 1 kg	10	Quinzenal	52,50	525,00	COCO RALADO, sem açúcar. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor ca-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								racterístico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
94	Mercearia	Colorífico	Embalagem com 500 gramas	90	Quinzenal	8,26	743,40	Também conhecido como COLORAU é o produto preparado à base de urucum (Bixa orellana L.), fruto do urucuzeiro e fubá de milho processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene. Pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada, devendo estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalagem de 500 gramas. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
95	Mercearia	Cravo da Índia	Embalagem com 15 gramas	50	Quinzenal	5,10	255,00	CRAVO DA ÍNDIA. Deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Possuir aspecto de botão floral maduro, dessecado, cor: pardo-negra, pardo-escuro, ou pardo avermelhado, cheiro: fortemente aromático, característico, bem como sabor: pungente, característico. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 15 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
96	Mercearia	Doce de frutas caseiro	Embalagem de 1 kg	30	Quinzenal	11,96	358,80	DOCE DE FRUTA: abóbora ou amora ou figo ou maçã ou pera ou pêssego ou uva ou goiaba ou morango. Doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pe-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								daços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes. Com rotulagem conforme a legislação vigente e Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega.
97	Mercearia	Erva doce	Embalagem com 20 gramas	50	Quinzenal	3,69	184,50	ERVA DOCE - constituídas de folhas, são secas e limpas, aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 20 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
98	Mercearia	Extrato de Tomate	Sache com 300 gramas	600	Quinzenal	3,25	1.950,00	Extrato de tomate concentrado, deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são. Contendo polpa de tomate, sem pimenta, sem corantes, aromatizantes e conservantes. Aparência: massa mole; Cor: vermelha; Odor: próprio; Sabor: próprio; Embalagem não podendo ser violada, ou amassada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos. Com rotulagem conforme a legislação vigente e produzido em estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
99	Mercearia	Farelo de trigo	Embalagem de 150 gramas	30	Quinzenal	4,69	140,70	FARELO DE AVEIA Características: aveia em farelo, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de fabricação. Embalagem: intacta, resistente, com peso de 150g. Prazo mínimo de validade 6 meses.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
100	Mercearia	Farinha, de TRIGO, tipo 1	Embalagem com 5kg	250	Semanal	23,17	5.792,50	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 . Características: classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impureza, fermentada e nem rançosa. Embalagem: Saco de papel próprio, novo, limpo e que protejam o produto de dano interno ou externo resistente e lacrado de cor branca. De acordo com a legislação vigente. . Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses.
101	Mercearia	Farinha, de ARROZ	Embalagem de 200 gramas	10	Quinzenal	9,24	92,40	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando até 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.
102	Mercearia	Farinha, de MILHO	Embalagem com 1 kg	400	Semanal	5,90	2.360,00	Farinha de milho média enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica transparente, de 1 kg, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
103	Mercearia	Farinha, de TRIGO, integral	Embalagem com 1 kg	100	Semanal	5,95	595,00	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios. Embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.
104	Mercearia	Fécula de batata	Embalagem de 200	10	Quinzenal	9,00	90,00	Contendo apenas fécula de batata como ingrediente. Sem Glúten. Com rotulagem conforme a legislação

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
			gramas					vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
105	Mercearia	Feijão Carioca	Embalagem com 1 kg	40	Quinzenal	8,66	346,40	FEIJÃO CARIOCA: Características: feijão classe CARIOCA, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), materiais terrosos, sujidades, misturas de outras espécies, bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de plástico transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses.
106	Mercearia	Feijão Preto	Embalagem com 1 kg	100	Quinzenal	8,29	829,00	FEIJÃO PRETO: Características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), materiais terrosos, sujidades, misturas de outras espécies, bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de plástico transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses.
107	Mercearia	Fermento QUÍMICO, em pó	Embalagem com 250 gramas	160	Quinzenal	8,80	1.408,00	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ para elaboração de bolos. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses
		Fermento, BIOLÓGICO, levedura	Embalagem de 125					FERMENTO BIOLÓGICO: Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
108	Mercearia		gramas	100	Quinzenal	8,54	854,00	Embalagem a vácuo, contendo 125g de peso líquido, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.
109	Mercearia	Fermento, BIOLÓGICO, levedura	Embalagem de 500 gramas	10	Quinzenal	27,30	273,00	FERMENTO BIOLÓGICO: Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g de peso líquido, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.
110	Mercearia	Fórmula infantil de segmento, especial para 6 meses a 1 ano	Embalagem de 800 gramas	120	Mensal	68,00	8.160,00	Fórmula infantil de seguimento em pó para crianças de 6 a 12 meses, com proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos e/ou probióticos, vitaminas e minerais, inclusive ferro, sem sabor. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Conter impresso na embalagem o número do registro no Ministério da Saúde.
111	Mercearia	Fórmula láctea infantil de soja para APLV	Embalagem com 800 gramas	10	Quinzenal	68,00	680,00	Fórmula infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja, para uso oral, apresentação: em pó, indicado para lactentes a partir dos 6 meses de vida, APLV, galactosemia e/ou outras restrições à proteína do leite de vaca e lactose, registro na Anvisa, validade (mínima): 06 meses
112	Mercearia	Geleia diet	Embalagem de 200 gramas	15	Mensal	19,90	298,50	GELEIA DE FRUTAS DIET GELÉIA DE FRUTAS DIET Especificação técnica: (pote de vidro de até 280g). Geleia de frutas diet, com 0% de açúcar. Sabores variados como: morango, amora, framboesa, frutas vermelhas, ameixa, manga, goiaba, entre outras combinações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
113	Mercearia	Gergelim	Embalagem com 200 gramas	30	Quinzenal	11,75	352,50	GERGELIM semente para uso em confeitaria, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
114	Mercearia	Leite condensado	Embalagem com 395 gramas	70	Mensal	6,99	489,30	LEITE CONDENSADO - produzido com leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.
115	Mercearia	Leite condensado, sem lactose	Embalagem com 395 gramas	10	Mensal	8,45	84,50	LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE - produzido com leite Integral, açúcar e enzima lactase. Embalagem: caixa 395g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega
116	Mercearia	Leite de coco	Embalagem com 200 ml	20	Quinzenal	5,19	103,80	LEITE DE COCO, contendo apenas ingredientes Leite de coco e água. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 200 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.
117	Mercearia	Lentilha	Embalagem de 500 gramas	300	Semanal	8,83	2.649,00	Lentilha, seca, tipo 1, classe média, de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que pre-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								judiquem sua aparência e qualidade. Produção de última safra. Em pacote de 500g, embalagem plástica resistente e transparente com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricado: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
118	Mercearia	Linhaça	Embalagem com 200 gramas	50	Quinzenal	6,58	329,00	LINHAÇA MARROM OU DOURADA, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, integral, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
119	Mercearia	Louro, folha desidratada	Embalagem de 4 gramas	60	Quinzenal	2,33	139,80	LOURO, FOLHA DESIDRATADA, embalagem contendo no mínimo 4g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.
120	Mercearia	Macarrão integral - seco	Pacote com 500 gramas	30	Quinzenal	9,96	298,80	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.
121	Mercearia	Mel de abelha	Embalagem com 1 kg	50	Quinzenal	35,67	1.783,50	MEL PURO DE ABELHA. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro de 1 kg, resis-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tentes, bem vedados. Embalagem conforme legislação vigente. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
122	Mercearia	Noz Moscada, em GRÃO	Embalagem com 28 grammas	40	Quinzenal	5,23	209,20	NOZ-MOSCADA EM GRÃO. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 28 grammas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
123	Mercearia	Orégano, desidratado	Embalagem com 100 grammas	50	Quinzenal	8,49	424,50	ORÉGANO. Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente, e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses
124	Mercearia	Ovos de galinha	Bandeja com 30 unidades	250	Semanal	21,30	5.325,00	OVOS. Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 50 g por unidade, isento de fungos e substancias tóxicas, limpos, com casca lisa, resistente e sem rachaduras ou deformações, com calcificação uniforme e formato característico. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 30 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade, identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade: mínimo

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								30 dias da data de entrega.
125	Mercearia	Ovos de galinha	Caixa com 12 unidades	500	Semanal	8,90	4.450,00	OVOS. Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 50 g por unidade, isento de fungos e substâncias tóxicas, limpos, com casca lisa, resistente e sem rachaduras ou deformações, com calcificação uniforme e formato característico. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade, identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.
126	Mercearia	Pasta de amendoim	Embalagem de 500 gramas	5	Mensal	15,13	75,65	PASTA DE AMENDOIM: produto pastoso feito com apenas amendoins bem maturados de tamanho uniforme, limpos, secos, torrados e moídos por processos de moagem superfino. Isento de sabores adicionados (chocolate, cacau, avelã, café, coco ralado, dentre outros) açúcares, sal, leite, lactose, glúten, aromatizantes e conservantes. Isento de cascas, películas, fungos e sujidades. O produto deve possuir odor e sabor naturais. Embalagem plástica, resistente, totalmente vedada, com volume mínimo de 500g. Recomendações de armazenamento. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível no rótulo, informações aos alérgicos e glúten. Validade de 8 meses na data de entrega. Deve ter a qualidade Certificada Pró-Amendoim- selo ABICAB.
127	Mercearia	PIPOCA, milho, grãos cru	Embalagem de 500 gramas	200	Quinzenal	5,99	1.198,00	MILHO DE PIPOCA - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor,

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Validade de 9 meses a contar da data da entrega.
128	Mercearia	Polvilho azedo	Embalagem com 500 gramas	100	Quinzenal	6,96	696,00	POLVILHO AZEDO - coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termosselada. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.
129	Mercearia	Polvilho doce	Embalagem com 500 gramas	100	Quinzenal	6,49	649,00	POLVILHO DOCE - polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termosselada. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 6 meses a contar da data da entrega
130	Mercearia	Presunto magro fatiado	Embalagem com 200 gramas	500	semanal	8,60	4.300,00	PRESUNTO magro cozido fatiado, fatia aproximada com 25g, embalagem a vácuo, tipo cozido, contendo como ingrediente principal carne suína magra, isenta de carne mecanicamente separada, temperatura de conservação 0 a 4° C. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos) O produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.
131	Mercearia	Sagu	Embalagem com 500 gramas	140	Quinzenal	7,58	1.061,20	Sagu de mandioca. Embalagem plástica de 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
132	Mercearia	Sal amoníaco	Embalagem de	50	Quinzenal	3,13	156,50	Para utilização em produtos de panificação. Com rotulagem conforme

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
	aria	co	100 gramas					a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
133	Mercearia	Sal refinado	Embalagem com 1 kg	200	Quinzenal	3,16	632,00	SAL refinado iodado: Características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 11 meses.
134	Mercearia	Sardinha em óleo	Lata com 250 gramas	100	Quinzenal	14,28	1.428,00	SARDINHA EM CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL com as seguintes características: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
135	Mercearia	Suco de laranja integral orgânico	Embalagem de 1 litro	200	Semestral	6,99	1.398,00	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de laranja orgânica. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.
136	Mercearia	Suco de uva integral sem aditivos	LITRO	350	Mensal	13,33	4.665,50	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 me-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ses no momento da entrega.Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.
137	Mercearia	Tapioca, goma hidratada	Embalagem de 500 gramas	200	Quinzenal	9,53	1.906,00	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses a partir da data da entrega. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água.
138	Mercearia	Trigo para quibe	Embalagem de 500 gramas	100	Quinzenal	7,16	716,00	Trigo para quibe, torrado e quebrado. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
139	Mercearia	Uva passa branca	Embalagem de 500 gramas	6	Mensal	34,00	204,00	UVA PASSA BRANCA: sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.
140	Mercearia	Uva passa preta	Embalagem de 500 gramas	10	Mensal	26,50	265,00	UVA PASSA PRETA: sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares e conservantes. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de en-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								trega.
141	Mercearia	Vinagre tinto	Embalagem de 2 litros	50	Quinzenal	15,63	781,50	Vinagre tinto, resultante da fermentação acética do vinho. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Embalagem primária, deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 litros. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.
142	Panificação	Bolacha doce caseira	KG	200	Semanal	34,83	6.966,00	BOLACHA DOCE CASEIRA. Sortida, feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos químicos, acondicionadas em embalagens plásticas, transparentes, lacradas. Embalado em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. AGROINDUSTRIA COM ALVARÁ SANITÁRIO JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO.
143	Panificação	Cuca Caseira - sem recheio	KG	200	Semanal	21,65	4.330,00	CUCA CASEIRA TIPO COLONIAL SEM RECHEIO. Feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos químicos, acondicionadas em embalagens plásticas, transparentes, lacradas. Embalado em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. AGROINDUSTRIA COM ALVARÁ SANITÁRIO JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO.
144	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Penne	KG	100	Quinzenal	24,00	2.400,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
145	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Cabelo de Anjo	KG	100	Quinzenal	20,66	2.066,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
146	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Espaguete	KG	250	Quinzenal	20,66	5.165,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
147	Panificação	Pão de cachorro quente	KG	300	Mensal	19,50	5.850,00	PÃO para cachorro quente. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência ade-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								quada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
148	Panificação	Pão de forma	KG	1200	Semanal	18,00	21.600,00	PÃO DE FORMA para sanduiche, fatiado, branco, integral ou milho. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência adequada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
149	Panificação	Pão de forma integral	KG	600	Semanal	20,00	12.000,00	PÃO DE FORMA INTEGRAL para sanduiche, fatiado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência adequada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
150	Panificação	Pão Francês	KG	300	Mensal	12,29	3.687,00	PÃO FRANCÊS - produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. O pão deve apresentar integridade da massa (não esfarelar ao toque), tamanho regular. Não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								do pão (evidência de formas sujas). Fabricação máxima de 1 dia. O pão deve ter aproximadamente 50gr. Embalagem plástica atóxica.

*KG = quilograma; g= gramas; ml= mililitros

- 1.1.1. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de **primeira qualidade**, sem defeitos ou irregularidades em suas embalagens originais, que possam garantir a conservação, o uso, o consumo, a resistência e a durabilidade dos mesmos, de acordo com os usos a que se destinam.
- 1.1.2. Todos os produtos deverão ser entregues pela empresa vencedora dando atenção especial para data de fabricação e validade, sendo que, o **PRAZO DE VALIDADE dos produtos DEVERÁ ter no mínimo 2/3 da sua validação no momento da entrega.**
- 1.1.3. As embalagens deverão estar limpas e com dados de rotulagem obrigatórios pela legislação vigentes visíveis.
- 1.1.4. As verduras e legumes deverão ser frescos e sãs, isentas de danos e lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua APARÊNCIA e UTILIZAÇÃO. Estar maduras o suficiente para suportar a manipulação, transporte e armazenamento.
- 1.1.5. As verduras e legumes deverão estar isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, isentas de enfermidades.
- 1.1.6. O Município NÃO RECEBERÁ o objeto licitado caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no certame licitatório, com mal estado de conservação, com perfuração ou mau cheiro, circunstância em que será devidamente registrado, estando a licitante vencedora sujeita a aplicação de penalidade.
- 1.1.7. Durante o recebimento das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Marcelino Ramos ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- 1.1.8. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, obedecer à gramatura de cada produto conforme solicitado na descrição individual do produto;
- 1.1.9. A periodicidade e as datas de entrega dos produtos serão previamente agendadas conforme demanda das escolas, sendo que todos os produtos serão entregues de forma fracionada evitando os estoques nas escolas, e os pagamentos serão correspondentes aos produtos entregues.
- 1.1.10. Além da descrição acima, devem ser observadas as demais características

constantes dos anexos deste edital.

- 1.1.11. As quantidades constantes neste edital e seus anexos são estimativas, não se obrigando a administração pela aquisição total.
- 1.1.12. Face ao disposto no art. 65, § 1º, da Lei 8.666/93, em sua total redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial constante da Ata de Registro de Preços.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 2.1 Poderão participar da Licitação as empresas do ramo pertinente ao objeto ora licitado, desde que cumpridas as formalidades e exigências do presente de edital.
- 2.2. Não poderão participar desta licitação:
 - 2.2.1. Empresas sob processo de falência ou concordata;
 - 2.2.2. Empresas reunidas sob a forma de consórcio ou quaisquer outras modalidades de associação;
 - 2.2.3. Empresas que, na data designada para a apresentação da documentação e das propostas, estejam suspensas de participar de licitações e/ou impedidas de contratar com a Administração, ou tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, não tendo sido ainda reabilitadas.
- 2.3. Se a empresa enviar representante que não seja sócio-gerente ou diretor, far-se-á necessário credenciamento, com procuração com firma reconhecida em cartório, com menção expressa de conferência de amplos poderes, inclusive para o recebimento de intimação para desistência de recursos. A não apresentação do credenciamento não implica a inabilitação do licitante, mas o impede de manifestar-se, nas sessões, contra as decisões tomadas pela Comissão Permanente de Licitações.

3. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

- 3.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até dois dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Serviço de Protocolo da CPL, situado no endereço mencionado no preâmbulo, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo e-mail: licita@marcelinoramos.rs.gov.br
- 3.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.
- 3.3. A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO:

- 4.1. A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao pregoeiro, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada.
- 4.2. A documentação referente ao credenciamento de que trata o item 4.5 e seus subitens deverá ser apresentada fora dos envelopes, através de originais, ou cópias desde que autenticado em cartório, ou pelos membros da equipe de apoio/pregoeira da Prefeitura Municipal de Marcelino Ramos a vista dos originais.

4.3. Não serão aceitos documentos emitidos via FAX, amassados, rasurados ou ilegíveis.

4.4. Para exercer os direitos de ofertar lances e ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatório a licitante fazer-se representar em todas as sessões públicas referentes à licitação.

4.5. O CREDENCIAMENTO SERÁ EFETUADO MEDIANTE APRESENTAÇÃO DA SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO:

4.5.1. Declaração de preenchimento dos requisitos de habilitação, em atendimento ao inciso VII, do artigo 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, em que a empresa declara, sob as penas da Lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos pelo presente edital e ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.5.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.5.2.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

4.5.2.2. Cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

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

4.5.2.5. Cédula de identidade dos sócios, diretores e ou proprietários;

4.5.2.6. Caso o licitante seja representado por procurador, deverá ser juntada procuração, com poderes ao procurador para decidir a respeito de todos os atos que forem necessários ao andamento da licitação.

4.5.3. PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS

4.5.3.1. A empresa de pequeno porte e a microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, deverá comprovar seu enquadramento em tal situação jurídica através de **certidão expedida pela Junta Comercial** (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº 103 de 30/04/2007) ou por meio de **declaração firmada por contador** de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.5.3.1.1. O credenciamento do licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte, somente será procedido se o interessado comprovar tal situação jurídica, na forma estabelecida no presente Edital.

4.5.3.1.2. A não comprovação de enquadramento da empresa como ME ou EPP significa renúncia expressa e consciente, desobrigando a Administração da aplicação dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, ao presente certame.

4.5.3.1.3. A responsabilidade pela declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte é única e exclusiva do licitante que, inclusive, se sujeita a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

4.5.3.1.4. As cooperativas que tenham auferido no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite de 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme o disposto no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem declaração de que se enquadram no limite de receita referido acima.

4.5.3.1.5. Os Microempreendedores Individuais (MEI) serão equiparados, para todos os efeitos deste Edital, como ME. A possibilidade de existirem vedações à execução do objeto por MEI não serão analisadas no certame licitatório, ficando tal análise

postergada para o momento da contratação, prazo no qual o MEI deverá providenciar sua transformação jurídica em outra forma empresarial adequada ao objeto, ficando advertido que caso não o faça sofrerá as sanções previstas neste Edital.

4.5.4. DOCUMENTOS DO REPRESENTANTE DA LICITANTE:

4.5.4.1. SE REPRESENTADA DIRETAMENTE, POR MEIO DE DIRIGENTE, PROPRIETÁRIO, SÓCIO OU ASSEMELHADO, DEVERÁ APRESENTAR:

4.5.4.1.1. Cópia do documento de identidade do representante.

4.5.4.2. SE REPRESENTADA POR PROCURADOR, DEVERÁ APRESENTAR:

4.5.4.2.1. Instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida, em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; ou,

4.5.4.2.2. Carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

4.5.4.2.3. Cópia do documento de identidade do representante.

4.5.4.2.3.1. **Observação 1:** O instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.

4.5.4.2.3.2. **Observação 2:** Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar a carta de credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

5. RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

5.1. A abertura desta licitação ocorrerá no dia e hora constantes do preâmbulo deste Edital, na Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal, quando os interessados, após realizados os credenciamentos, deverão apresentar os envelopes nº 01 - Propostas de Preços e nº 02 - Documentos de Habilitação ao Pregoeiro e/ou a Equipe de Apoio, bem como a declaração, em separado, dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital.

5.2. Os envelopes conterão na parte externa a e frontal as seguintes indicações:

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 4/2023
Pregão nº 1/2023
PROPONENTE: -

ENVELOPE 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 4/2023
Pregão nº 1/2023
PROPONENTE: -

5.3. As empresas interessadas, através de seus representantes legais, poderão credenciar-se, mediante apresentação de documento próprio, junto ao Pregoeiro e/ou a Equipe de Apoio, a partir da retirada deste Edital.

5.4. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer outro fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

6.1. DISPOSIÇÕES GERAIS DA PROPOSTA:

6.1.1. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis,

presumindo-se como tais as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas;

6.1.2. A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seu(s) Anexo(s);

6.1.3. Não serão aceitas propostas com ofertas não previstas neste Edital, nem preços ou vantagens baseados nas ofertas das demais proponentes;

6.1.4. No valor unitário deverão estar incluídos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do contrato, tipo despesa com transporte, embalagem, entrega, descarregamento, garantia, seguros, encargos da legislação trabalhista e previdenciária;

6.1.5. Propostas acima do "PO" - Preço Orçamentário/Valor de Referência serão desclassificadas.

6.1.6. Está disponível para elaboração das propostas de preços o sistema de cotação eletrônico **SysPropostas**, conforme abaixo:

6.1.6.1. As empresas devem continuar apresentado seu credenciamento e os dois envelopes (1 - Propostas e 2 - Documentação), além de trazer suas propostas em mídia eletrônica (CD ou Pen drive), conforme especificações contantes no próprio sistema/programa.

6.1.6.2. O SysPropostas é totalmente livre/gratuito e encontra-se disponível para download no Site da Prefeitura Municipal de Marcelino Ramos, janela Transparência, sub-janela Portal Transparência - Licitações e Contratos/Convênios - Painel de Licitações, link de acesso direto: <https://sistema.marcelinoramos.rs.gov.br:8181/sys523/publico/painel-licitacoes.xhtml>

6.1.6.3. O arquivo eletrônico em formato .xml, com os itens da licitação para elaboração da proposta via sistema está disponível para download dentro de cada licitação, na aba "Detalhes - Arquivo SysPropostas".

6.1.6.4. A não utilização desta sistemática de cotação veda a participação de qualquer licitante.

6.2. DO PREÇO:

6.2.1. O preço deverá ser cotado de forma unitária e total dos produtos ou serviços, já incluídos os tributos, encargos, fretes, seguros e demais ônus, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o Art. 43, inciso IV da Lei nº 8.666/93, sendo os valores relativos a cada item (unitário e total) em algarismo e o valor total da proposta, expresso em moeda corrente nacional (R\$), com no máximo duas casas decimais após a vírgula considerando as condições deste Edital.

6.2.2. Será considerado excessivo para o fornecimento do presente Objeto, acarretando desclassificação da proposta, a cotação de preços unitário e/ou total, superiores ao "PREÇO ORÇADO" (PO) constantes da Planilha Orçamentária/Preço de Referência, anexos a este Edital.

6.2.3. Não será admitida qualquer variação acima dos preços unitários da planilha orçamentária, anexa a este Edital.

6.3 - O ENVELOPE 01 DEVERÁ CONTER:

6.3.1. PROPOSTA FINANCEIRA PREENCHIDA:

6.3.1.1. Em única via;

6.3.1.2. Em linguagem clara e explícita;

6.3.1.3. Sem emendas, rasuras ou entrelinhas;

6.3.1.4. Datada;

6.3.1.5. Assinada por seu representante legal e representante técnico;

6.3.1.6. Contendo os seguintes dados do Proponente:

6.3.1.6.1. Nome;

6.3.1.6.2. Endereço;

6.3.1.6.3. Número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.3.1.6.4. Telefones;

6.3.1.6.5. E-mail;

6.3.1.6.6. Modalidade e número da licitação;

6.3.1.7. Contendo os seguintes dados da Proposta:

6.3.1.7.1. Valores unitário e total dos itens expressos em reais e com no máximo duas casas decimais;

6.3.1.7.2. Valor total da proposta expressos em reais e com no máximo duas casas decimais;

6.3.1.7.3. Especificação clara, completa e detalhada do produto ofertado com marca e modelo;

6.3.1.7.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.

7. DA HABILITAÇÃO:

7.1. Para habilitação deverá a empresa vencedora apresentar, no envelope nº 02 - Documentos de Habilitação, conforme descritos abaixo, em 01 (uma) via e em cópias autenticadas, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Julgadora os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados.

7.1.1. Não serão aceitos protocolos, documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencido;

7.1.2. Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão procurar o pregoeiro ou equipe de apoio, antes do início da sessão de abertura da licitação para proceder à autenticação, pois, em hipótese alguma serão autenticadas durante a realização do certame;

7.1.3. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de emissão;

7.1.4. Os documentos necessários à **HABILITAÇÃO** deverão ser apresentados em envelope indevassável, lacrado identificado na parte externa como: **ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**.

7.2. O ENVELOPE 02 DEVERÁ CONTER:

7.2.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.2.1.1. Os documentos de habilitação jurídica (**item 4.5**) serão entregues no momento do credenciamento (**item 4**), exceto nos casos em que a empresa não queira se credenciar, devendo assim anexar os documentos do **item 4.5** no envelope 2;

7.2.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

7.2.2.1. Prova de Inscrição Ativa no Cadastro Geral de Contribuintes - CNPJ;

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

7.2.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Certidão conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

7.2.2.4. Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Estadual;

7.2.2.5. Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente;

7.2.2.6. Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

7.2.2.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) fornecido pela Justiça do Trabalho;

7.2.2.8. Alvará Sanitário do Município Sede do Licitante.

7.2.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.2.3.1. Certidão Negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da

sede da pessoa jurídica, expedida a menos de 60 (sessenta) dias da data do cadastramento.

7.2.4. DECLARAÇÕES:

7.2.4.1. Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

7.2.4.2. Declaração identificada e assinado pelo Representante Legal, de que a empresa não possui emitida contra si, declaração de inidoneidade, expedida em face de inexecução, total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nós termos do artigo 87, inciso IV e artigo III da Lei nº 8.666/93, em atendimento do artigo 97 da referida Lei.

7.2.4.3. Que inexistente fato superveniente que seja impeditivo para sua habilitação, estando ciente da Obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7.2.4.4. Declaração da empresa licitante de que aceita os termos do presente Edital, em todas as fases do processo licitatório;

7.2.4.5. Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da lei 8666/93 bem como não possui em seu quadro de pessoal Servidores Públicos exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão (inciso III, do art. 9º da lei 8.666/93);

7.2.4.6. Declaração da empresa, informando o CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas que representa maior receita da empresa.

7.2.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

7.2.6.1. Sob a pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ:

7.2.6.1.1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, ou;

7.2.6.1.2. Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

7.2.6.1.3. Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.2.6.2. Os documentos poderão ser apresentados através de cópias, desde que autenticado em cartório, ou pelos membros da Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura Municipal de Marcelino Ramos a vista dos originais.

7.2.6.3. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer outro fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

7.2.6.4. Os documentos emitidos pela Internet, poderão ter a sua validade verificada pela Comissão Permanente de Licitações. Tal procedimento dar-se-á no momento da análise dos documentos, onde serão selecionados, de forma aleatória, os documentos que terão sua autenticidade conferida no site do respectivo órgão.

7.2.6.5. Entretanto, caso seja apresentado documento com prazo de validade vencido, e se o mesmo estiver disponível na Internet, a Comissão Permanente de Licitações poderá, no momento da sessão de abertura e recebimento dos envelopes, comprovar a regularidade da empresa perante o referido órgão.

7.2.6.6. A Comissão Permanente de Licitações, se impedida de realizar tal procedimento, em virtude de problemas relativos a falha da página eletrônica do órgão ou outro problema superveniente, que impeça a comprovação da regularidade da empresa, efetuará a inabilitação da licitante.

7.2.6.7. O referido nos itens anteriores não exige as licitantes da apresentação da comprovação de regularidade exigida no item “Conteúdo obrigatório do envelope 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” deste Edital, sendo que tal procedimento só será efetuado em casos excepcionais, visando agilizar o procedimento licitatório.

7.2.7. DA HABILITAÇÃO DAS ME E EPP:

7.2.7.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, atendendo o que determina o art. 43 da Lei Complementar 123/06.

7.2.7.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às mesmas, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.2.7.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8. DOS PROCEDIMENTOS DA LICITAÇÃO:

8.1. Aberta a Sessão, os interessados, ou seus representantes legais, entregarão ao Pregoeiro, devidamente lacrados, os envelopes nº 01 e nº 02 e apresentarão, em separado, Declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação.

8.2. Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

8.3. O Pregoeiro realizará o credenciamento dos interessados que assim requererem apresentando a documentação exigida por este Edital.

8.4. Serão abertos, pelo Pregoeiro, todos os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que se procederá à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

8.4.1. Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o Pregoeiro proceder à correção no valor global.

8.5. No curso da Sessão, o Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço unitário e aqueles que tenham apresentado propostas em valores crescentes não superiores a 10% (dez por cento) da de menor preço.

8.6. Não havendo, pelo menos 03 (três) propostas de preços escritos, nas condições fixadas no item anterior, o Pregoeiro classificará, dentre os presentes, até o máximo de 03 (três), números que poderá ser ampliado em caso de empate, as melhores propostas subsequentes, para que seus autores participem de lances verbais quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.7. Durante a fase de disputa fica vedada a troca de mensagens entre os participantes, ficando vedada também a utilização de aparelhos eletrônicos como celulares, smartphones, tablets, computadores, e outros, ressalvada para justificada necessidade, que será avaliada pela Comissão.

8.8. O descumprimento do disposto pelo item anterior poderá ensejar a exclusão do licitante da fase de disputa.

8.9. O licitante que achar necessário poderá utilizar calculadora, exceto a integrada ao celular ou aplicativo deste.

8.10. Para oferta de lances, o Pregoeiro convidará, individualmente, os proponentes classificados, a partir do autor da proposta de maior preço, e as demais, em ordem decrescente de valor, devendo a oferta ser feita por valor unitário, obedecendo para os lances, limite mínimo que será fixado pelo Pregoeiro antes do início da fase de lances.

8.11. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

8.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do proponente desta fase do certame, caso em que valerá para o julgamento o valor da proposta escrita.

8.13. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

8.14. Dos lances ofertados não caberá retratação.

8.15. Caso não se realizem lances verbais, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar, QUANTO AO OBJETO E VALOR, e decidirá motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

8.16. Após o último lance, quando a melhor proposta não for de ME, EPP ou Cooperativa credenciadas nos termos deste edital para obtenção dos benefícios da Lei Complementar 123/2006, será ofertado à empresa com a melhor proposta a oportunidade de realizar nova oferta para evitar o empate ficto;

8.17. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as ME e EPP e as Cooperativas assim credenciadas nos termos deste edital.

8.18. Entende-se como empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pela ME, EPP ou Cooperativa, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

8.19. Nestas situações a ME, EPP ou Cooperativa melhor classificada será convocada para, no prazo máximo de cinco minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão, apresentar nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame;

8.20. Se a ME, EPP ou Cooperativa convocada na forma do item anterior, não apresentar nova proposta, inferior ao preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais ME, EPP ou Cooperativas remanescentes, que se enquadrarem nas condições do benefício, conforme disposto neste Edital, a apresentação de nova proposta no mesmo prazo de 5 (cinco) minutos.

8.21. Se nenhuma ME, EPP ou Cooperativa satisfizer as exigências de preferência deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originalmente de menor valor.

8.22. O disposto acima não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor no encerramento dos lances tenha sido apresentada por ME, EPP ou Cooperativa assim credenciada para os benefícios da Lei Complementar 123/2006, nos termos deste edital.

8.23. Após a etapa anterior, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de "HABILITAÇÃO" do proponente que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital.

8.24. Caso o proponente classificado em 1º (primeiro) lugar seja inabilitado, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos do Edital.

8.25. Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

8.26. Em qualquer das hipóteses anteriores, ainda poderá o Pregoeiro negociar, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

8.27. Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todos os proponentes forem inabilitados, a Administração poderá fixar aos proponentes, na forma do art. 48, § 3º da Lei nº 8.666/93, prazo para apresentação de nova proposta ou documentação, em Sessão Pública a ser definida pelo Pregoeiro.

8.28. Qualquer proponente, desde que presente ou devidamente representado na Sessão, poderá manifestar imediata e motivadamente, no final da mesma, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo daquele recorrente;

8.28.1. Os recursos deverão ser entregues na Comissão Permanente de Licitação, em duas vias, sendo dado recibo em uma delas.

8.28.2. Os recursos serão dirigidos ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, por intermédio do pregoeiro, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

8.29. Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto ou decidido os porventura interpostos, a Comissão Permanente de Licitação remeterá o processo ao dirigente da unidade requisitante, para homologação e adjudicação do objeto.

8.30. Nessa Sessão, o Pregoeiro dará continuidade ao certame, atendendo às regras e condições fixadas neste Edital.

8.31. A falta de manifestação imediata e motivada do proponente em interpor recurso, na Sessão, importará na DECADÊNCIA do direito e na continuidade do certame pelo Pregoeiro, atendendo às regras e condições fixadas no Edital, opinando pela adjudicação do objeto da licitação ao proponente vencedor.

8.32. Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todos os proponentes presentes.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

9.1. Será considerada vencedora a licitante que apresentar a melhor proposta conforme critério de julgamento constante do preâmbulo deste Edital e de acordo com as especificações contidas no objeto, desde que atendidas às especificações constantes deste Edital.

9.2. Os objetos deste PREGÃO serão adjudicados ao proponente cuja proposta seja considerada vencedora.

9.3. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por SORTEIO, em ato público, na própria sessão, conforme disposto na Lei nº 8.666/93.

9.4. O pregoeiro poderá desclassificar as propostas cujos preços estejam superiores aos praticados no mercado ou suspender a sessão para que seja realizada pesquisa a fim de verificar tal conformidade.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

10.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões de recurso.

10.2. Constará na ata da sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias corridos, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

10.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos. Portanto, a falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor, conforme previsto na Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002, Art. 4º, inciso XX.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.

10.5. Decidido os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o julgamento da licitação e adjudicará o seu objeto ao vencedor, com vista a aquisição / contratação.

10.6. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes, presentes na reunião, importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela autoridade competente ao vencedor.

10.7. Dentro do prazo previsto, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório.

10.8. Aplicar-se-á para utilização deste item, todos os dispositivos normativos do Artigo 109 da Lei Federal No 8.666/93, tanto por parte da participante recorrente, como da administração.

10.9. O protocolo de recurso ou de impugnação ocorrerá na data em que a via original der entrada no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Marcelino Ramos. Não serão aceitos recursos ou protocolos via FAX, Telefone ou e-mail.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

11.1. Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

11.2. No caso de interposição de recurso, depois de proferida a decisão, será adotada os mesmos procedimentos já previstos neste Edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

11.3. A autoridade competente adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame e homologará o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a assinar o Contrato.

11.3.1. Decorrido o prazo e dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às sanções previstas neste edital.

11.4. A Administração poderá, quando o proponente vencedor convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do Art. 81 da Lei Federal 8.666/93.

12. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO:

12.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, convocará o vencedor à formalização do contrato no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de decair do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 81 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

12.2. O prazo de que trata o item 4.1 poderá ser prorrogado uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.3. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato, outro licitante será convocado, 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, sem prejuízo da aplicação das sanções.

12.4. Decorrido o prazo da convocação, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:

12.4.1. Multa de 3% (três por cento) sobre o valor global de sua proposta;

12.4.2. Impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos;

12.4.3. A multa deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

13. DA EXECUÇÃO:

13.1. Após a assinatura do contrato, o objeto desta licitação deverá ser entregue, de maneira fracionada e de ACORDO COM A NECESSIDADE do Município, através da Secretaria Municipal de Educação em atenção ao cronograma de entregas estabelecido pelo Setor de Nutrição do Município.

14. DO RECEBIMENTO:

14.1. O objeto será recebido pelo responsável do setor, com acompanhamento e fiscalização do recebimento do material adquirido, mediante o fornecimento da Nota Fiscal.

14.2. Os objetos da licitação deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, sito a Praça Padre Basso, nº 15, Centro, Marcelino Ramos - RS, durante o horário de expediente desta.

14.3. Os bens deverão ser entregues no preço cotado no processo licitatório, no local indicado, sem qualquer reajuste, e livre de quaisquer outras despesas relativo ao transporte dos bens.

14.4. Além da entrega no local especificado, deverá a empresa contratada também descarregar e armazenar o material em local indicado por servidor, comprometendo-se ainda, integralmente, com eventuais danos causados a este.

14.5. Para todos os itens será avaliado o acondicionamento do material no momento da entrega, sendo que o mesmo não deverá apresentar-se com fissuras, sujo, danificado, com aparência duvidosa, diferente das especificações do Edital, sob pena de não aceitação. Ainda, deverá ser observada as normas sanitárias de transporte, armazenamento e entrega de cada produto.

14.6. Não será aceito material de marca diferente daquela constante no contrato ou na proposta de preços apresentada.

14.7. Toda e qualquer entrega de material fora do estabelecido neste Edital será imediatamente notificada ao licitante vencedor que deverá fazer a substituição em, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, sendo de responsabilidade do licitante o ônus desta.

14.8. No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado, serão aplicadas as sanções e penalidades constantes no Edital.

15. DO PAGAMENTO:

15.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA em até 10 dias após o recebimento definitivo, mediante a apresentação das respectivas notas fiscais, fatura ou duplicata.

15.2. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

15.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

15.4. O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

15.5. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15.6. O contratante pagará a(s) Nota(s) Fiscal (is), Fatura(s), somente à licitante vencedora, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

15.7. A empresa licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasura, e em letra bem legível, o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

15.8. A Fiscalização da Prefeitura somente atestará a execução dos serviços e liberarão a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

15.9. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação de novo documento fiscal, não acarretando qualquer ônus à Prefeitura.

16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

16.1. Serão gestores e fiscais do contrato:

Responsáveis	Nome	Função
Gestor	Jaqueline Beal Gudoski	Secretária Municipal de Educação
Fiscal	Diana Ilse Riquetti	Nutricionista

16.2. Os responsáveis acima farão o acompanhamento e fiscalização de sua execução, procedendo o registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados e objetivos previstos no contrato, permitido o auxílio de terceiros.

16.3. A Contratada deve manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, para representá-lo sempre que for necessário.

16.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

16.5. A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

17. DA VIGÊNCIA:

17.1. O prazo de vigência terá início após a homologação do presente processo licitatório, com a assinatura do contrato entre as partes até 31 de dezembro de 2023, conforme disposto pela Lei nº 8.666/93.

18. DAS ALTERAÇÕES, DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DOS BENS:

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, no que couber.

18.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder os limites estabelecidos no subitem anterior.

18.4. A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

19. DAS SANÇÕES E PENALIDADES:

19.1. Desatendimento, pela Licitante, de quaisquer exigências do Contrato ou Ata de Registro de Preços e seus Anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a infração, o sujeitará às sanções administrativas previstas no artigo 7º da Lei nº. 10.520/2002 e artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, conforme segue:

19.1.1. Advertência;

19.1.2. Multa;

19.1.3. Impedimento de Licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciamento no cadastro de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

19.2. Para fins de aplicação das penalidades da cláusula anterior, considera-se a tabela abaixo:

GRAU	ADVERTÊNCIA	MULTA	Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Pública e descredenciamento
1	SIM	NÃO	NÃO
2	NÃO	0,3% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 mês - Máximo: 1 ano.
3	NÃO	5% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 6 meses - Máximo: 2 anos.
4	NÃO	5% a 10% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do con-	Mínimo: 1 ano - Máximo: 3

		trato.	anos.
5	NÃO	10% ao dia sobre o valor total a parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 ano - Máximo: 5 anos.

19.3. Constituem ações e/ou omissões sujeitos às penalidades constantes na tabela anterior:

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Não entregar documentação simples, solicitada pelo Município.	1
2	Atraso parcialmente justificado na execução.	1
3	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por até 30 dias.	2
4	Desatender, no prazo, às solicitações do Município ou deixar de fazer as correções no objeto.	2
5	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por mais de 30 dias.	3
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal.	3
7	Não manutenção das condições de habilitação e de licitar e contratar com a Administração Pública durante a vigência contratual.	4
8	Inexecução parcial do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	4
9	Inexecução total do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	5
10	Cometimento de fraude fiscal, durante a execução do Objeto.	5
11	Declaração, documentação ou informação falsa, ou adulteração de documentos, ou omissão de informações.	5
12	Comportamento inidôneo ou reincidência nos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08.	5

19.4. As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato.

19.5. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Município, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

19.6. As importâncias relativas a multas poderão ser descontadas do pagamento ou da garantia, podendo ser inscritas como dívida ativa na forma da Lei, caso em que estarão sujeitas ao procedimento executivo.

19.7. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da intimação da empresa apenada, no caso de impossibilidade de desconto no pagamento.

19.8. No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

19.9. As sanções previstas de Multa e Impedimento de Licitar e Contratar poderão ser aplicadas cumulativamente.

19.10. A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará na sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

20. DA ANULAÇÃO OU REVOGAÇÃO

20.1. A critério da Administração do Município, esta licitação poderá:

20.1.1. Ser anulada, se houver ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou

20.1.2. Ser revogada, a juízo da Administração do Município, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; ou

20.1.3. Ser sua data de abertura dos envelopes Documentação e Proposta transferida, por conveniência exclusiva da Administração do Município.

20.2. Será observado, ainda, quanto ao procedimento deste Edital:

20.2.1. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei n.º 8.666/93;

20.2.2. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior; e

20.2.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

21. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. As despesas à contratação dos serviços, objeto da presente Licitação correrão por conta da dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação.

22. DA PARTICIPAÇÃO E ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

22.1. O MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS – RS, é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

22.2. Poderá utilizar-se da ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Município de MARCELINO RAMOS – RS – Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 7.892/2013.

22.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, sem prejuízo dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

22.4. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes (art. 22, § 3º do Decreto Federal nº7.892/2013).

22.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 22, § 4º do Decreto Federal nº7.892/2013).

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. O Município reserva-se o direito de aceitar, total ou parcialmente, quaisquer propostas, ou a todas rejeitar, sem que caiba ao proponente indenização de qualquer espécie.

23.2. Só terão direito a usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamações ou recursos, assinar a ata, os licitantes ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão de Licitações.

23.3. Quaisquer informações, dúvidas, pedidos de esclarecimentos na área de habilitação, planilhas de custos, projeto executivo, projeto básico ou termo de referência, cadastro, exame, aquisição e/ou retirada do Edital (Anexos), bem como aquelas decorrentes de interpretação do Edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município, setor de Licitações, ou e-mail licita@marcelinoramos.rs.gov.br

23.4. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer outro fato superveniente que impeça a realização do certame da data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao fixado.

23.5. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelo órgão jurídico do Município.

23.6. Este Edital foi realizado de acordo com o Termo de Referência.

23.7. Fica eleito o Foro da Comarca de Marcelino Ramos/RS, para dirimir quaisquer dúvidas e/ou litígio oriundo da execução das obrigações previstas neste edital, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

24. ANEXOS:

24.1. Integram este Edital para todos os efeitos os seguintes anexos:

24.1.1. Anexo I – Termo de Referência;

24.1.2. Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

24.1.3. Anexo III – Modelo de Declaração;

24.1.4. Anexo IV – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP;

24.1.5. Anexo V – Modelo de Etiquetas;

24.1.6. Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços.

Marcelino Ramos, RS, 4 de Janeiro de 2023.

<p>Assinatura da autoridade</p> <hr/> <p>Andrigo Mileski Secretário Municipal Interino de Administração</p>	<p>A Minuta deste edital foi aprovada pela Portaria nº 215/2021.</p> <hr/> <p>Assessoria Jurídica</p>
---	---

Anexo I
TERMO DE REFERÊNCIA

Processo de Licitação nº 04/2023

Modalidade: Pregão Presencial - Registro de Preços nº 01/2023

Solicitação de Despesa nº 02/2022

O presente termo tem por finalidade subsidiar a futura contratação e a elaboração do edital de licitação/minuta de contrato.

1. OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente licitação a **Aquisição de produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar das escolas públicas municipais.**

1.2. Demais informações sobre a execução do objeto estão descritas no Edital e também estarão disponíveis no site do Município, aba Licitações.

2. MOTIVAÇÕES / JUSTIFICATIVA:

2.1. O presente certame licitatório objetiva a aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda de alimentação escolar junto as escolas da rede municipal de ensino no ano de 2023. Trata-se de uma relação de itens essenciais para o cumprimento do cardápio da alimentação escolar, em atenção a todos os parâmetros nutricionais e aspectos legais previstos para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas públicas do país. Nesta senda, a presente licitação objetiva suprir as demandas da alimentação escolar, observando as prerrogativas legais de contratação.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS E PREÇOS DE REFERÊNCIA:

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
1	Carne	Carne, bovina, BIFE, coxão mole	KG	400	Semanal	43,47	17.388,00	BIFE FATIADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COXÃO MOLE, resfriada e cortada em bifos finos de 130 gramas em média. Proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor:

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (fatiada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
2	Carne	Carne, bovina, CUBOS/ISCAS, acém ou patinho	KG	400	Semanal	39,50	15.800,00	CARNE PICADA EM CUBOS PEQUENOS OU ISCAS NO MOMENTO DA ENTREGA, tipo acém ou patinho , proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
3	Carne	Carne, bovina, de 1ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	41,80	41800,00	<p>CARNE DE PRIMEIRA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).</p>
4	Carne	Carne, bovina, de 2ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	29,93	29.930,00	<p>CARNE DE SEGUNDA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, com pouca gordura, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amole-</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								cida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorifico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
5	Carne	Carne, bovina, MÚSCULO	KG	400	Semanal	21,47	8.588,00	CARNE PICADA NO MOMENTO DA ENTREGA , proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorifico inspecionado), peso, data que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
6	Carne	Carne, Frango, COXA e SOBRECOXA	Embalagem com 1 kg	900	Semanal	11,63	10.467,00	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Embalagem contendo apenas coxa e sobrecoxa com osso, sem dorço, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos. Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
7	Carne	Carne, Frango, PEITO, com osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	15,60	7.800,00	PEITO DE FRANGO, congelado, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos. Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
8	Carne	Carne, Frango, PEITO, sem osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	20,45	10.225,00	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de recongelamento, formações de cristais de gelo, ossos, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, selada, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, com rotulagem conforme a legislação vigente contendo dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade), com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos. Validade: mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg.
9	Carne	Carne, SUÍNA, sem pele e sem gordura	KG	250	Quinzenal	16,60	4.150,00	CARNE SUÍNA. Características: congelado, sem tempero, sem osso, magro, de primeira qualidade, cheiro e sabor próprio, picado em cubos de aproximadamente 20g. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Fabricação: máximo de 15 dias. Validade: mínimo de 2 meses. Deverá ser transportado em veículo

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								refrigerado ou conforme legislação vigente.
10	Carne	Linguiça suína sem aditivo químico	KG	200	Quinzenal	29,80	5.960,00	LINGUIÇA SUÍNA, congelada, crua, PREPARADA APENAS COM TEMPEROS NATURAIS, sem aditivos químicos e pimenta. Embutida em envoltório natural ou artificial submetido ao processo tecnológico adequado, cor, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidade. Embalagem de 1 kg, com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
11	Fruta	Abacaxi, Pérola ou Havaí	Unidade	1500	Semanal	8,13	12.195,00	ABACAXI. Variedade Pérola ou Havaí, pesando aproximadamente 1,400 Kg por unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
12	Fruta	Banana Caturra	KG	4000	2 vezes por semana	4,65	18.600,00	BANANA CATURRA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
13	Fruta	Banana Prata	KG	4000	2 vezes por semana	6,64	26.560,00	BANANA PRATA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
14	Fruta	Bergamota	KG	300	Semanal	4,81	1.443,00	BERGAMOTA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c)

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
15	Fruta	Caqui	KG	200	Semanal	10,83	2.166,00	CAQUI. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
16	Fruta	Kiwi Nacional	Kg	100	Mensal	20,92	2.092,00	KIWI NACIONAL. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d)

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
17	Fruta	Laranja	KG	400	Semanal	4,96	1.984,00	LARANJA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
18	Fruta	Limão	KG	80	Semanal	9,80	784,00	LIMÃO GALEGO, TAITI OU CRAVO. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à su-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								perfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
19	Fruta	Maçã Nacional Fugi ou Gala	KG	2600	Semanal	12,63	32.838,00	MAÇÃ NACIONAL FUGI OU GALA: Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
20	Fruta	Mamão Formosa	KG	2000	Semanal	13,60	27.200,00	MAMÃO FORMOSA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
21	Fruta	Manga, Tommy ou Palmer	KG	2000	Semanal	6,65	13.300,00	MANGA, TOMMY OU PALMER. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
22	Fruta	Melancia	KG	3000	Semanal	3,08	9.240,00	Melancia Vermelha. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
								MELÃO ESPANHOL. Deverá estar no ponto de maturação própria para o

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
23	Fruta	Melão Espanhol	KG	800	Semanal	7,16	5.728,00	consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
24	Fruta	Morango	Embalagem com 250 gramas	400	Mensal	8,83	3.532,00	MORANGO. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
25	Fruta	Pêssego	KG	200	Semanal	8,00	1.600,00	Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
26	Fruta	Uva Rubi	Embalagem com 1 kg	100	Mensal	16,63	1.663,00	UVA RUBI. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
27	Gordura	Banha de porco	Embalagem com 1 kg	40	Quinzenal	16,50	660,00	BANHA DE PORCO com cor e aspecto próprio do produto, livre de impurezas, embalagens primária de 1 kg com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal – Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima 6 meses.
28	Gordura	Margarina SEM GORDURA TRANS	Pode com 500 gramas	20	Quinzenal	9,73	194,60	Margarina com sal, mínimo de 65% de lipídios. Contendo água, óleos vegetais, sal, vitaminas A, D, e

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								E, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. <u>NÃO PODERÁ CONTER LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO. Sem gordura vegetal trans e colesterol.</u> Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas. Com registro no ministério competente. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde e Registro no MAPA. A data de validade mínima de 6 meses na data da entrega.
29	Gordura	Óleo de soja	Embalagem com 900 ml	500	Quinzenal	9,86	4.930,00	ÓLEO DE SOJA: Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
30	Hortaliça	Abobrinha italiana	KG	100	Semanal	5,79	579,00	ABOBRINHA ITALIANA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
31	Hortaliça	Agrião	Maço	100	Semanal	4,13	413,00	AGRIÃO, maço pesando em média 250 gramas, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
32	Hortaliça	Alface	Unidade	1500	Semanal	4,13	6.195,00	ALFACE: Características: Alface lisa, pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
33	Hortaliça	Alho graúdo	KG	25	Semanal	34,83	870,75	ALHO: Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
34	Hortaliça	Batata doce	KG	700	Semanal	5,46	3.822,00	BATATA DOCE: Características: Batata doce de 1ª qualidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
35	Hortaliça	Batata inglesa	KG	1200	Semanal	6,50	7.800,00	BATATA INGLESA: Características: Batata inglesa nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
36	Hortaliça	Beterraba	KG	300	Semanal	5,50	1.650,00	BETERRABA. Características: tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cui-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								dadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto
37	Hortaliça	Brócolis	Unidade	250	Semanal	7,80	1.950,00	BRÓCOLIS. Unidade com aproximadamente 300 gramas. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
38	Hortaliça	Cebola, branca graúda	KG	400	Semanal	10,13	4.052,00	CEBOLA BRANCA TAMANHO GRANDE. Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
39	Hortaliça	Cebolinha	MAÇO	250	Semanal	4,13	1.032,50	CEBOLINHA. Maço com peso médio de 300 gramas por unidade. Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
40	Hortaliça	Cenoura	KG	250	Semanal	6,13	1.532,50	CENOURA. Características: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17cm de comprimento e 2,5cm de diâmetro. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
41	Hortaliça	Chuchu	KG	250	Semanal	5,33	1.332,50	CHUCHU. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
42	Hortaliça	Couve-flor	Unidade	250	Semanal	7,83	1.957,50	COUVE-FLOR. Unidade com aproximadamente 300 gramas. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
43	Hortaliça	Ervilha, congelada	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	8,13	2.439,00	ERVILHA CONGELADA, 100% natural, selecionado, lavado, branqueado, congelado, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: mínimo de 2 meses
44	Hortaliça	Mandioca, descascada	KG	300	Quinzenal	7,31	2.193,00	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA, de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes, higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema "congelamento rápido", ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo entre 01 kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Proveniente de estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
45	Hortaliça	Milho verde, congelado	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	9,40	2.820,00	MILHO VERDE CONGELADO, selecionado, lavado, branqueado, congelado, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: mínimo de 2 meses
46	Hortaliça	Moranga cabotiá	KG	400	Semanal	6,63	2.652,00	Moranga cabotiá. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
47	Hortaliça	Pepino para salada	KG	250	Semanal	6,13	1.532,50	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, categoria I - deverá apresentar coloração verde claro ou escuro. Deve apresentar-se com as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas a saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
48	Hortaliça	Repolho roxo	Unidade	100	Semanal	9,00	900,00	REPOLHO ROXO. Características: roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos es-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
49	Hortaliça	Repolho verde	Unidade	300	Semanal	6,33	1.899,00	REPOLHO VERDE. Características: Verde, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
50	Hortaliça	Rúcula	Maço	120	Semanal	4,13	495,60	RÚCULA, maço pesando em média 250 gramas, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
51	Hortaliça	Salsa	MAÇO	250	Semanal	4,13	1.032,50	Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto. Maço com peso médio de 300 gramas por unidade.
52	Hortaliça	Tomate	KG	900	Semanal	9,96	8.964,00	TOMATE, pesando de 100 a 200 g a

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
	ça							unidade Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
53	Hortaliça	Vagem	KG	100	Semanal	17,46	1.746,00	VAGEM. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
54	Lácteo	Bebida láctea, sabor morango	Embalagem de 1 litro	1000	Mensal	5,79	5.790,00	BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO, fermentada com polpa de frutas, resfriada, elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de fruta e

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ingredientes naturais, com validade de 5 dias após aberto, com sabor e odor característicos. O produto deve conter expresso na embalagem: tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 30 dias) e certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Estar acondicionado em saco plástico com conteúdo líquido 1 litro.
55	Lácteo	Creme de leite UHT	Embalagem 200 gramas	70	Quinzenal	3,83	268,10	CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). . Embalagem de tetra-Pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter rotulagem conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
56	Lácteo	Creme de leite UHT - sem lactose	Embalagem 200 gramas	10	Quinzenal	5,08	50,80	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - Creme de leite padronizado a 20% de gordura, espessantes, estabilizantes e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.
57	Lácteo	Iogurte diet	Embalagem com 170 gramas	80	Semanal	3,85	308,00	IOGURTE DIET 170 G. - Iogurte de frutas, sem adição de açúcar, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de até 170 g., com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. 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 Agricul-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
58	Lácteo	Iogurte natural, integral	Embalagem com 170 gramas	500	Semanal	3,55	1.775,00	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Pote de 170 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento vivo. sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. Com rótulo, identificação, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega.
59	Lácteo	Iogurte sem lactose	Embalagem de 150 ml	80	Quinzenal	4,29	343,20	IOGURTE ZERO LACTOSE - Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de fruta, enzima lactase, fermento lácteo, espessantes e edulcorantes. Embalagem de 150 ml. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote, com, identificação, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.
60	Lácteo	Leite em pó integral	Embalagem com 1kg	50	Quinzenal	39,57	1.978,50	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo obtido por desidratação do leite de vaca integral puro. Deve ter boa solubilidade. Não conter glúten, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados na embalagem. Embalagem 1 kg. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
61	Lácteo	Leite sem lactose, UHT	Embalagem de 1 litro	100	Quinzenal	6,99	699,00	Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 4 meses a

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								contar da data da entrega.
62	Lácteo	Manteiga, sem sal	Embalagem com 500 gramas	150	Quinzenal	19,98	2.997,00	MANTEIGA, sem sal. Manteiga de primeira qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor característico, suave sem odor e sabor estranho. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa e uniforme, untuosa com distribuição uniforme de água (umidade). Embalagem primária hermeticamente fechada, potes plásticos atóxicos contendo 500g do produto acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). A data de validade mínima de 3 meses na data da entrega.
63	Lácteo	Nata	Embalagem de 300 gramas	50	Semanal	9,50	475,00	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 SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
64	Lácteo	Queijo colonial, FATIADO	Embalagem com 1 kg	700	Semanal	42,47	29.729,00	QUEIJO COLONIAL FATIADO. De fabricação artesanal, fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofos ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1 mês a partir da data da entrega.
65	Lácteo	Queijo mussarela FATIADO	Embalagem com 1 kg	700	Semanal	44,80	31.360,00	QUEIJO TIPO MUSSARELA, fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofos ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1 mês a partir da data da entrega.
66	Lácteo	Queijo mussarela sem lactose	Embalagem de 200 gramas	50	Semanal	12,33	616,50	QUEIJO COLONIAL FATIADO, SEM LACTOSE fatiado, refrigerado, pasteurizado, com aroma e odor característicos, sem a presença de mofos ou bolores e sujidades. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). VALIDADE de no mínimo 1 mês a partir da data da entrega.
67	Lácteo	Requeijão cremoso	Embalagem com 200 gramas	1000	Semanal	7,66	7.660,00	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Com rotulagem conforme a legislação vigen-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								te. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
68	Lácteo	Ricota fresca	Embalagem com 200 gramas	50	Mensal	7,50	375,00	Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro nos órgãos competentes e carimbo de inspeção. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.
69	Mercearia	Açúcar cristal	Embalagem com 5 kg	250	Quinzenal	21,32	5.330,00	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, aspecto granuloso fino a médio, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem resistente, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
70	Mercearia	Açúcar mascavo	Embalagem com 1 kg	50	Quinzenal	14,78	739,00	AÇÚCAR MASCAVO. Fabricado de suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, bolor, mofo, parasitas e de detritos animais ou vegetais, coloração e sabor característicos. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Proveniente de

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								agroindústria com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
71	Mercearia	Adoçante em pó - uso culinário - forno e fogão	Embalagem de 400 gramas	10	Mensal	9,95	99,50	ADOÇANTE CULINÁRIO PARA FORNO E FOGÃO a base de sucralose ou stervia. Embalagem com 400g. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
72	Mercearia	Adoçante líquido -sucralose	Frasco com 60 ml	6	Semestral	7,75	46,50	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - À base de sucralose Composto pelo edulcorante sucralose, extraído da cana de açúcar. Frasco de 65 ml ou superior. Selo de aprovação pela Prazo de validade mínimo 12 meses a contara partir da data de entrega.Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD).
73	Mercearia	Ameixa seca, sem caroço	Embalagem de 500 gramas	20	Mensal	44,00	880,00	AMEIXA SECA SEM CAROÇO: desidratada, inteiras, isenta de fermentações, viscosidade manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares e conservantes. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme Legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.
74	Mercearia	Amendoim	Embalagem com 500 gramas	250	Quinzenal	6,75	1.687,50	Amendoim cru, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, tipo 1, constituído e grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Prazo de validade de no mínimo 8 meses a con-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								tar a partir da data de entrega.
75	Mercearia	Amido de milho	Embalagem com 500 gramas	200	Quinzenal	5,58	1.116,00	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
76	Mercearia	Arroz Branco Orgânico	Embalagem com 5 kg	30	Quinzenal	19,85	595,50	ARROZ BRANCO ORGÂNICO. Características: tipo 1. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
77	Mercearia	Arroz Integral Orgânico	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	9,67	290,10	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO. Características: tipo 1. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
78	Mercearia	Arroz Parboilizado Orgânico	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	19,89	596,70	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO. Características: tipo 1, classe longo fino. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mofos, cascas, carunchos, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								polietileno transparente, proveniente de estabelecimento com Alvará Sanitário na Secretaria de Saúde do Estado. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
79	Mercearia	Atum, em óleo, ralado	Lata com 170 gramas	300	Quinzenal	8,80	2.640,00	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
80	Mercearia	Aveia, FARINHA	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	17,15	514,50	FARINHA DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
81	Mercearia	Aveia, FARINHA	Embalagem com 200 gramas	80	Quinzenal	4,09	327,20	FARINHA DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
82	Mercearia	Aveia, FLOCOS, grossos	Embalagem com 200 gramas	80	Quinzenal	4,33	346,40	FLOCOS GROSSOS DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra,

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								gra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
83	Mercearia	Aveia, FLOCOS, grossos	Embalagem com 1 Kg	80	Quinzenal	18,00	1.440,00	FLOCOS GROSSOS DE AVEIA - isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
84	Mercearia	Barra de cereal diet	Embalagem de 20 gramas	15	Quinzenal	3,00	45,00	BARRA DE CEREAL DIET (sem adição de açúcar). Sem gordura trans, lactose, sacarina, ciclamato e aspartame. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Deverá conter, no mínimo, 1,7g de fibra alimentar na porção. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, com prazo de validade e lote indelével. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
85	Mercearia	Bicarbonato de sódio	Embalagem de 100 gramas	50	Quinzenal	2,94	147,00	BICARBONATO DE SÓDIO. Para utilização em produtos de panificação. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
86	Mercearia	Cacau em pó, 100% puro	Embalagem de 200 gramas	200	Quinzenal	19,28	3.856,00	CACAU EM PÓ 100% PURO. Natural 100%, composição: cacau em pó. O produto deve ser isento de açúcar, amidos e féculas de qualquer espécie. Aparência: pó fino, homogêneo; cor: marrom escuro; odor: característico de chocolate; sabor: próprio de cacau. Na embalagem deverão constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
87	Mercearia	Café solúvel, em pó	Embalagem de 200 gramas	200	Quinzenal	17,95	3.590,00	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL, homogêneo, torrado e moído, produto de 1ª qualidade. Com rotulagem e registros conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
88	Mercearia	Canela, em pó	Embalagem com 30 gramas	40	Quinzenal	4,83	193,20	CANELA EM PÓ Proveniente de cascas sãoas, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 30 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
89	Mercearia	Canela, em rama	Embalagem com 500 gramas	9	Quinzenal	73,98	665,82	CANELA EM RAMA. Proveniente de cascas espécimes vegetais genuínos, sãoas e limpos. Possuir aspecto de casca em forma de semitubo, cor pardo-amarelada escura, ou marrom clara e cheiro e aroma característicos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 500 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
90	Mercearia	Canela, em rama	Embalagem com 30 gramas	100	Quinzenal	3,75	375,00	CANELA EM RAMA. Proveniente de cascas espécimes vegetais genuínos, sãoas e limpos. Possuir aspecto de casca em forma de semitubo, cor pardo-amarelada escura, ou marrom clara e cheiro e aroma característicos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 30 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
91	Mercearia	Chia	Embalagem de 200 gramas	10	Quinzenal	20,50	205,00	Semente de Chia: Semente de chia em grãos, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
92	Mercearia	Coco, ralado, sem açúcar	Embalagem com 100 gramas	80	Quinzenal	5,62	449,60	COCO RALADO, sem açúcar. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
93	Mercearia	Coco, ralado, sem açúcar	Embalagem com 1 kg	10	Quinzenal	52,50	525,00	COCO RALADO, sem açúcar. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
94	Mercearia	Colorífico	Embalagem com 500 gramas	90	Quinzenal	8,26	743,40	Também conhecido como COLORAU é o produto preparado à base de urucum (Bixa orellana L.), fruto do urucuzeiro e fubá de milho processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene. Pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada, devendo estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas, acondicionado em saco

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalagem de 500 gramas. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
95	Mercearia	Cravo da Índia	Embalagem com 15 gramas	50	Quinzenal	5,10	255,00	CRAVO DA ÍNDIA. Deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Possuir aspecto de botão floral maduro, dessecado, cor: pardo-negra, pardo-escura, ou pardo avermelhada, cheiro: fortemente aromático, característico, bem como sabor: pungente, característico. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 15 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
96	Mercearia	Doce de frutas caseiro	Embalagem de 1 kg	30	Quinzenal	11,96	358,80	DOCE DE FRUTA: abóbora ou amora ou figo ou maçã ou pera ou pêssego ou uva ou goiaba ou morango. Doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes. Com rotulagem conforme a legislação vigente e Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega.
97	Mercearia	Erva doce	Embalagem com 20 gramas	50	Quinzenal	3,69	184,50	ERVA DOCE - constituídas de folhas, são secas e limpas, aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 20 gramas de peso líquido. Data de validade

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
98	Mercearia	Extrato de Tomate	Sache com 300 gramas	600	Quinzenal	3,25	1.950,00	Extrato de tomate concentrado, deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos. Contendo polpa de tomate, sem pimenta, sem corantes, aromatizantes e conservantes. Aparência: massa mole; Cor: vermelha; Odor: próprio; Sabor: próprio; Embalagem não podendo ser violada, ou amassada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos. Com rotulagem conforme a legislação vigente e produzido em estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
99	Mercearia	Farelo de trigo	Embalagem de 150 gramas	30	Quinzenal	4,69	140,70	FARELO DE AVEIA Características: aveia em farelo, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de fabricação. Embalagem: intacta, resistente, com peso de 150g. Prazo mínimo de validade 6 meses.
100	Mercearia	Farinha, de TRIGO, tipo 1	Embalagem com 5kg	250	Semanal	23,17	5.792,50	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 . Características: classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impureza, fermentada e nem rançosa. Embalagem: Saco de papel próprio, novo, limpo e que protejam o produto de dano interno ou externo resistente e lacrado de cor branca. De acordo com a legislação vigente. . Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses.
101	Mercearia	Farinha, de ARROZ	Embalagem de 200 gramas	10	Quinzenal	9,24	92,40	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeti-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								camente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando até 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.
102	Mercearia	Farinha, de MILHO	Embalagem com 1 kg	400	Semanal	5,90	2.360,00	Farinha de milho média enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica transparente, de 1 kg, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
103	Mercearia	Farinha, de TRIGO, integral	Embalagem com 1 kg	100	Semanal	5,95	595,00	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios. Embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.
104	Mercearia	Fécula de batata	Embalagem de 200 gramas	10	Quinzenal	9,00	90,00	Contendo apenas fécula de batata como ingrediente. Sem Glúten. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
105	Mercearia	Feijão Carioca	Embalagem com 1 kg	40	Quinzenal	8,66	346,40	FEIJÃO CARIOCA: Características: feijão classe CARIOCA, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), materiais terrosos, sujidades, misturas de outras espécies, bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de plástico transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
106	Mercearia	Feijão Preto	Embalagem com 1 kg	100	Quinzenal	8,29	829,00	FEIJÃO PRETO: Características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), materiais terrosos, sujidades, misturas de outras espécies, bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de plástico transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses.
107	Mercearia	Fermento QUÍMICO, em pó	Embalagem com 250 gramas	160	Quinzenal	8,80	1.408,00	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ para elaboração de bolos. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses
108	Mercearia	Fermento, BIOLÓGICO, levedura	Embalagem de 125 gramas	100	Quinzenal	8,54	854,00	FERMENTO BIOLÓGICO: Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 125g de peso líquido, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.
109	Mercearia	Fermento, BIOLÓGICO, levedura	Embalagem de 500 gramas	10	Quinzenal	27,30	273,00	FERMENTO BIOLÓGICO: Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g de peso líquido, com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
110	Mercearia	Fórmula infantil de segmento, especial para 6 meses a 1 ano	Embalagem de 800 gramas	120	Mensal	68,00	8.160,00	Fórmula infantil de seguimento em pó para crianças de 6 a 12 meses, com proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos e/ou probióticos, vitaminas e minerais, inclusive ferro, sem sabor. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Conter impresso na embalagem o número do registro no Ministério da Saúde.
111	Mercearia	Fórmula láctea infantil de soja para APLV	Embalagem com 800 gramas	10	Quinzenal	68,00	680,00	Fórmula infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja, para uso oral, apresentação: em pó, indicado para lactentes a partir dos 6 meses de vida, APLV, galactosemia e/ou outras restrições à proteína do leite de vaca e lactose, registro na Anvisa, validade (mínima): 06 meses
112	Mercearia	Geleia diet	Embalagem de 200 gramas	15	Mensal	19,90	298,50	GELEIA DE FRUTAS DIET GELÉIA DE FRUTAS DIET Especificação técnica: (pote de vidro de até 280g). Geleia de frutas diet, com 0% de açúcar. Sabores variados como: morango, amora, framboesa, frutas vermelhas, ameixa, manga, goiaba, entre outras combinações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
113	Mercearia	Gergelim	Embalagem com 200 gramas	30	Quinzenal	11,75	352,50	GERGELIM semente para uso em confeitaria, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
114	Mercearia	Leite condensado	Embalagem com 395 gramas	70	Mensal	6,99	489,30	LEITE CONDENSADO - produzido com leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote, com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								- Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.
115	Mercearia	Leite condensado, sem lactose	Embalagem com 395 gramas	10	Mensal	8,45	84,50	LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE - produzido com leite Integral, açúcar e enzima lactase. Embalagem: caixa 395g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega
116	Mercearia	Leite de coco	Embalagem com 200 ml	20	Quinzenal	5,19	103,80	LEITE DE COCO, contendo apenas ingredientes Leite de coco e água. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 200 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.
117	Mercearia	Lentilha	Embalagem de 500 gramas	300	Semanal	8,83	2.649,00	Lentilha, seca, tipo 1, classe média, de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção de última safra. Em pacote de 500g, embalagem plástica resistente e transparente com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricado: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
118	Mercearia	Linhaça	Embalagem com 200 gramas	50	Quinzenal	6,58	329,00	LINHAÇA MARROM OU DOURADA, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 200g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
119	Mercearia	Louro, folha desidratada	Embalagem de 4 gramas	60	Quinzenal	2,33	139,80	LOURO, FOLHA DESIDRATADA, embalagem contendo no mínimo 4g, com identificação do produto e prazo

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
			mas					de validade mínimo 4 meses.
120	Mercearia	Macarrão integral - seco	Pacote com 500 gramas	30	Quinzenal	9,96	298,80	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.
121	Mercearia	Mel de abelha	Embalagem com 1 kg	50	Quinzenal	35,67	1.783,50	MEL PURO DE ABELHA. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro de 1 kg, resistentes, bem vedados. Embalagem conforme legislação vigente. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
122	Mercearia	Noz Moscada, em GRÃO	Embalagem com 28 gramas	40	Quinzenal	5,23	209,20	NOZ-MOSCADA EM GRÃO. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo no mínimo 28 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
123	Mercearia	Orégano, de-	Embalagem com	50	Quinzenal	8,49	424,50	ORÉGANO. Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
	ria	sidratado	100 gramas					desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente, e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses
124	Mercearia	Ovos de galinha	Bandeja com 30 unidades	250	Semanal	21,30	5.325,00	OVOS. Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 50 g por unidade, isento de fungos e substâncias tóxicas, limpos, com casca lisa, resistente e sem rachaduras ou deformações, com calcificação uniforme e formato característico. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 30 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade, identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.
125	Mercearia	Ovos de galinha	Caixa com 12 unidades	500	Semanal	8,90	4.450,00	OVOS. Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 50 g por unidade, isento de fungos e substâncias tóxicas, limpos, com casca lisa, resistente e sem rachaduras ou deformações, com calcificação uniforme e formato característico. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade, identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
126	Mercearia	Pasta de amendoim	Embalagem de 500 gramas	5	Mensal	15,13	75,65	PASTA DE AMENDOIM: produto pastoso feito com apenas amendoins bem maturados de tamanho uniforme, limpos, secos, torrados e moídos por processos de moagem superfino. Isento de sabores adicionados (chocolate, cacau, avelã, café, coco ralado, dentre outros) açúcares, sal, leite, lactose, glúten, aromatizantes e conservantes. Isento de cascas, películas, fungos e sujidades. O produto deve possuir odor e sabor naturais. Embalagem plástica, resistente, totalmente vedada, com volume mínimo de 500g. Recomendações de armazenamento. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível no rótulo, informações aos alérgicos e glúten. Validade de 8 meses na data de entrega. Deve ter a qualidade Certificada Pró-Amendoim- selo ABICAB.
127	Mercearia	PIPOCA, milho, grãos cru	Embalagem de 500 gramas	200	Quinzenal	5,99	1.198,00	MILHO DE PIPOCA - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Validade de 9 meses a contar da data da entrega.
128	Mercearia	Polvilho azedo	Embalagem com 500 gramas	100	Quinzenal	6,96	696,00	POLVILHO AZEDO - coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termosselada. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.
129	Mercearia	Polvilho doce	Embalagem com 500 gramas	100	Quinzenal	6,49	649,00	POLVILHO DOCE - polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termosselada. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								validade e número do lote. Validade de 6 meses a contar da data da entrega
130	Mercearia	Presunto magro fatiado	Embalagem com 200 gramas	500	semanal	8,60	4.300,00	PRESUNTO magro cozido fatiado, fatia aproximada com 25g, embalagem a vácuo, tipo cozido, contendo como ingrediente principal carne suína magra, isenta de carne mecanicamente separada, temperatura de conservação 0 a 4° C. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos) O produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.
131	Mercearia	Sagu	Embalagem com 500 gramas	140	Quinzenal	7,58	1.061,20	Sagu de mandioca. Embalagem plástica de 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
132	Mercearia	Sal amoníaco	Embalagem de 100 gramas	50	Quinzenal	3,13	156,50	Para utilização em produtos de panificação. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
133	Mercearia	Sal refinado	Embalagem com 1 kg	200	Quinzenal	3,16	632,00	SAL refinado iodado: Características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 11 meses.
134	Mercearia	Sardinha em óleo	Lata com 250 gramas	100	Quinzenal	14,28	1.428,00	SARDINHA EM CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL com as seguintes características: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. As-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								pecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Com rotulagem conforme a legislação vigente. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
135	Mercearia	Suco de laranja integral orgânico	Embalagem de 1 litro	200	Semestral	6,99	1.398,00	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de laranja orgânica. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.
136	Mercearia	Suco de uva integral sem aditivos	LITRO	350	Mensal	13,33	4.665,50	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.
137	Mercearia	Tapioca, goma hidratada	Embalagem de 500 gramas	200	Quinzenal	9,53	1.906,00	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses a partir da data da entrega. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água.
138	Mercearia	Trigo para quibe	Embalagem de 500 gramas	100	Quinzenal	7,16	716,00	Trigo para quibe, torrado e quebrado. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								data de entrega.
139	Mercearia	Uva passa branca	Embalagem de 500 gramas	6	Mensal	34,00	204,00	UVA PASSA BRANCA: sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.
140	Mercearia	Uva passa preta	Embalagem de 500 gramas	10	Mensal	26,50	265,00	UVA PASSA PRETA: sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares e conservantes. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem deve apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Informação aos alérgicos. Pode ser orgânico. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.
141	Mercearia	Vinagre tinto	Embalagem de 2 litros	50	Quinzenal	15,63	781,50	Vinagre tinto, resultante da fermentação acética do vinho. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Embalagem primária, deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 litros. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.
142	Panificação	Bolacha doce caseira	KG	200	Semanal	34,83	6.966,00	BOLACHA DOCE CASEIRA. Sortida, feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos químicos,

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								acondicionadas em embalagens plásticas, transparentes, lacradas. Embalado em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. AGROINDUSTRIA COM ALVARÁ SANITÁRIO JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO.
143	Panificação	Cuca Caseira - sem recheio	KG	200	Semanal	21,65	4.330,00	CUCA CASEIRA TIPO COLONIAL SEM RECHEIO. Feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos químicos, acondicionadas em embalagens plásticas, transparentes, lacradas. Embalado em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. AGROINDUSTRIA COM ALVARÁ SANITÁRIO JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO.
144	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Penne	KG	100	Quinzenal	24,00	2.400,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
145	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Cabelo de Anjo	KG	100	Quinzenal	20,66	2.066,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com in-

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								gredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
146	Panificação	Massa com ovos, FRESCA, Tipo: Espaguete	KG	250	Quinzenal	20,66	5.165,00	Massa caseira com ovos, congelada, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalada em pacotes de 01 kg com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado.
147	Panificação	Pão de cachorro quente	KG	300	Mensal	19,50	5.850,00	PÃO para cachorro quente. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência adequada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
148	Panificação	Pão de forma	KG	1200	Semanal	18,00	21.600,00	PÃO DE FORMA para sanduiche, fatiado, branco, integral ou milho. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência adequada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento

Item	Tipo	Alimento	Embalagem	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
149	Panificação	Pão de forma integral	KG	600	Semanal	20,00	12.000,00	PÃO DE FORMA INTEGRAL para sanduíche, fatiado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, que se utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes, gordura vegetal e outros aditivos industrializados. As embalagens devem ter 01 kg e devem ser transparentes, lacradas com garantia de higiene e consistência adequada. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria de saúde do estado. Fabricação de 1 dia.
150	Panificação	Pão Francês	KG	300	Mensal	12,29	3.687,00	PÃO FRANCÊS - produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. O pão deve apresentar integridade da massa (não esfarelar ao toque), tamanho regular. Não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Fabricação máxima de 1 dia. O pão deve ter aproximadamente 50gr. Embalagem plástica atóxica.

*KG = quilograma; g= gramas; ml= mililitros

Observações:

1. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de **primeira qualidade**, sem defeitos ou irregularidades em suas embalagens originais, que possam garantir a conservação, o uso, o consumo, a resistência e a durabilidade dos mesmos, de acordo com os usos a que se destinam.
2. Todos os produtos deverão ser entregues pela empresa vencedora dando atenção especial para data de fabricação e validade, sendo que, o **PRAZO DE VALIDADE dos produtos DEVERÁ ter no mínimo 2/3 da sua validação no momento da entrega.**
3. As embalagens deverão estar limpas e com dados de rotulagem obrigatórios pela legislação vigentes visíveis.

4. As verduras e legumes deverão ser frescos e sãs, isentas de danos e lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua APARÊNCIA e UTILIZAÇÃO. Estar maduras o suficiente para suportar a manipulação, transporte e armazenamento.
5. As verduras e legumes deverão estar isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, isentas de enfermidades.
6. O Município NÃO RECEBERÁ o objeto licitado caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no certame licitatório, com mal estado de conservação, com perfuração ou mau cheiro, circunstância em que será devidamente registrado, estando a licitante vencedora sujeita a aplicação de penalidade.
7. Durante o recebimento das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA - Marcelino Ramos ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
8. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, obedecer à gramatura de cada produto conforme solicitado na descrição individual do produto;
9. A periodicidade e as datas de entrega dos produtos serão previamente agendadas conforme demanda das escolas, sendo que todos os produtos serão entregues de forma fracionada evitando os estoques nas escolas, e os pagamentos serão correspondentes aos produtos entregues.

4. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO:

- 4.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, convocará o vencedor à formalização do contrato no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de decair do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 81 e 87 da Lei nº. 8.666/93.
- 4.2. O prazo de que trata o item 4.1 poderá ser prorrogado uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.
- 4.3. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato, outro licitante será convocado, 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, sem prejuízo da aplicação das sanções.
- 4.4. Decorrido o prazo da convocação, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:
 - 4.4.1. Multa de 3% (três por cento) sobre o valor global de sua proposta;
 - 4.4.2. Impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos;

4.4.3. A multa deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

5. DA EXECUÇÃO:

5.1. Após a assinatura do contrato, o objeto desta licitação deverá ser entregue, de maneira fracionada e de ACORDO COM A NECESSIDADE do Município, através da Secretaria Municipal de Educação em atenção ao cronograma de entregas estabelecido pelo Setor de Nutrição do Município.

6. DO RECEBIMENTO:

6.1. O objeto será recebido pelo responsável do setor, com acompanhamento e fiscalização do recebimento do material adquirido, mediante o fornecimento da Nota Fiscal.

6.2. Os objetos da licitação deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, sito a Praça Padre Basso, nº 15, Centro, Marcelino Ramos - RS, durante o horário de expediente desta.

6.3. Os bens deverão ser entregues no preço cotado no processo licitatório, no local indicado, sem qualquer reajuste, e livre de quaisquer outras despesas relativo ao transporte dos bens.

6.4. Além da entrega no local especificado, deverá a empresa contratada também descarregar e armazenar o material em local indicado por servidor, comprometendo-se ainda, integralmente, com eventuais danos causados a este.

6.5. Para todos os itens será avaliado o acondicionamento do material no momento da entrega, sendo que o mesmo não deverá apresentar-se com fissuras, sujo, danificado, com aparência duvidosa, diferente das especificações do Edital, sob pena de não aceitação. Ainda, deverá ser observada as normas sanitárias de transporte, armazenamento e entrega de cada produto.

6.6. Não será aceito material de marca diferente daquela constante no contrato ou na proposta de preços apresentada.

6.7. Toda e qualquer entrega de material fora do estabelecido neste Edital será imediatamente notificada ao licitante vencedor que deverá fazer a substituição em, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, sendo de responsabilidade do licitante o ônus desta.

6.8. No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado, serão aplicadas as sanções e penalidades constantes no Edital.

7. DO PAGAMENTO:

Prazo de Pagamento	Até 10 dias após emissão de nota fiscal
Forma de Pagamento	Transferência Bancária

7.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA em até 10 dias após o recebimento definitivo, mediante a apresentação das respectivas notas fiscais, fatura ou duplicata.

7.2. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

7.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

7.4. O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

7.5. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

7.6. O contratante pagará a(s) Nota(s) Fiscal (is), Fatura(s), somente à licitante vencedora, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

7.7. A empresa licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasura, e em letra bem legível, o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

7.8. A Fiscalização da Prefeitura somente atestará a execução dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

7.9. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação de novo documento fiscal, não acarretando qualquer ônus à Prefeitura.

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

8.1. Serão gestores e fiscais do contrato:

Responsáveis	Nome	Função
Gestor	Jaqueline Beal Gudoski	Secretária Municipal de Educação
Fiscal	Diana Ilse Riquetti	Nutricionista

8.2. Os responsáveis acima farão o acompanhamento e fiscalização de sua execução, procedendo o registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados e objetivos previstos no contrato, permitido o auxílio de terceiros.

8.3. A Contratada deve manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, para representá-lo sempre que for necessário.

8.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

8.5. A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

9. DAS ALTERAÇÕES, DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DOS BENS:

9.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, no que couber.

9.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

9.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder os limites estabelecidos no subitem anterior.

9.4. A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

10. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

10.1. O prazo de vigência terá início após a homologação do presente processo licitatório, com a assinatura do contrato entre as partes até 31 de dezembro de 2023, conforme disposto pela Lei nº 8.666/93.

11. DA VERACIDADE DOS ORÇAMENTOS:

11.1. Os valores de referência foram obtidos através de pesquisa de preço realizada nos três mercados da cidade que constam em anexo a este Termo.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Dotação orçamentária:	Secretaria de Educação
Código Reduzido	2247
Origem dos Recursos	1 - Livre

13. DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

13.1. Determino que o Edital de Licitação seja elaborado de acordo com o presente Termo de Referência.

14. MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

x	Pregão Presencial - Registro de Preço		Pregão Eletrônico
	Carta Convite		Tomada de Preços
	Concorrência		Leilão
	Dispensa de Licitação - Fundamento:		
	Inexigibilidade - Fundamento:		

Marcelino Ramos - RS, em 03 de janeiro de 2023.

Andrigo Mileski
Secretário de Finanças
e Interino de Administração

Jaqueline Beal Gudoski
Secretária Municipal de Educação

Este Termo de Referência foi devidamente examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.

Em ____/____/2023.

Assessoria Jurídica

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº ...
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº ...

VALIDADE: 31 DE DEZEMBRO DE 2023

Aos ... de ... de ..., o **MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS**, inscrito no CNPJ sob nº 87.613.287/0001-03, com sede na Praça Padre Basso, 15, Bairro Centro, representado, com amparo no Decreto Municipal nº 084/2021, neste ato pelo Secretário Municipal Interino de Administração Senhor Andriago Mileski, nos termos da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.078/90, Decretos nº 3.931/01, 3.555/00, nº 5.450/05 e nº 3.722/01 e do Decreto Municipal nº 091/2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para Registro de Preços acima citado, conforme certame ocorrido em ... de ... de ..., e homologado pelo Prefeito;

Resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 00.000.000/0001-00, localizada na _____, nº 000, Bairro _____, na cidade de _____/RS, neste ato representada por seu(ua) sócio(a) e Diretor(a) _____, brasileiro(a), _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº 0.000.000.000-SSP/RS e CPF nº 000.000.000-00, residente e domiciliada na _____, nº 000, Bairro _____, na cidade de _____/RS cuja proposta foi classificada no certame.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto do presente termo:

2 CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO:

2.1 O preço dos produtos conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo, será:

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

.....

2.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem como taxas de licenciamento, administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

3.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência até 31 de dezembro de 2023, a contar da data de sua assinatura.

4 CLÁUSULA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.2 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

4.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:

4.3.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

4.3.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

4.3.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.4.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

4.4.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.5 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.6 Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

5 CLÁUSULA QUINTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:

5.1 O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

5.1.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

5.1.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.1.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

5.1.4 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

5.1.5 Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.2 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

5.3 Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

6 CLÁUSULA SEXTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES:

6.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de

nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 6.1.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.
- 6.2 O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.
 - 6.2.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.
- 6.3 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25%(vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
 - 6.3.1 As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- 6.4 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- 6.5 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.6 Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

7 CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1 Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, até 31 de dezembro de 2023, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

8 CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

8.1 A Contratada obriga-se a:

- 8.1.1 Efetuar a entrega/prestar os serviços em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os serviços.
- 8.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.1.3 O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 8.1.5 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação

exigidas na licitação;

8.1.7 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.8 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2 A Contratante obriga-se a:

8.2.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.2.2 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

9 CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO:

9.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a data de entrega e aceitação dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal.

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

9.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.4 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.4.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.5 A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO:

10.1 O material será recebido pelo responsável do setor, com acompanhamento e fiscalização do recebimento do material adquirido, mediante o fornecimento da Nota Fiscal.

10.2 Os objetos da licitação deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, sito a Praça Padre Basso, nº 15, Centro, Marcelino Ramos – RS, durante o horário de expediente desta.

10.3 Os bens deverão ser entregues no preço cotado no processo licitatório, no local indicado, sem qualquer reajuste, e livre de quaisquer outras despesas relativo ao transporte dos bens.

10.4 Além da entrega no local especificado, deverá a empresa contratada também descarregar e armazenar o material em local indicado por servidor, comprometendo-se ainda, integralmente, com eventuais danos causados a este.

- 10.5** Para todos os itens será avaliado o acondicionamento do material no momento da entrega, sendo que o mesmo não deverá apresentar-se com fissuras, sujo, danificado, com aparência duvidosa, diferente das especificações do Edital, sob pena de não aceitação.
- 10.6** Não será aceito material de marca diferente daquela constante no contrato ou na proposta de preços apresentada.
- 10.7** Toda e qualquer entrega de material fora do estabelecido neste Edital será imediatamente notificada à CONTRATADA que deverá fazer a substituição em, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o ônus desta.
- 10.8** No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado, serão aplicadas as sanções e penalidades constantes neste Edital.
- 10.9** O recebimento (provisório) do objeto, para efeito de posterior verificação da sua conformidade, será realizado no ato da entrega por servidores da Secretaria correspondente e o recebimento (definitivo) será realizado após o término do prazo de do recebimento provisório.
- 10.10** Os serviços poderão ser recebidos da seguinte forma:
- 10.10.1** **PROVISORIAMENTE**, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, após a conclusão dos serviços especificadas em cada fase, comunicada por escrito pela CONTRATADA; e
- 10.10.2** **DEFINITIVAMENTE** após o término do prazo do recebimento provisório e mediante as verificações de conformidade com relação às Especificações Técnicas.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

11.1 Serão gestores e fiscais do contrato:

Responsáveis	Nome	Função
Gestor		
Fiscal		

- 11.2** Os responsáveis acima farão o acompanhamento e fiscalização de sua execução, procedendo o registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados e objetivos previstos no contrato, permitido o auxílio de terceiros.
- 11.3** A Contratada deve manter preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo sempre que for necessário.
- 11.4** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- 11.5** A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA, SE HOUVER:

- 12.1** A Contratada deverá garantir a qualidade do objeto, devendo atender a legislação e normas pertinentes.
- 12.2** No caso de defeito ou má execução, a Contratada deverá arcar com todas as despesas que por ventura ocorrerem para a realização da troca ou substituição do objeto, sem ônus ao CONTRATANTE.
- 12.3** A garantia terá início após a entrega e aceite dos mesmos.
- 12.4** A garantia compreende todo o objeto;

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS:

13.1 Os casos de inexecução do objeto deste contrato, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitarão o proponente contratado às penalidades previstas no Art. 87 da Lei 8.666/93:

13.1.1 Advertência;

13.1.2 Multa;

13.1.3 Impedimento de Licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciamento no cadastro de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

13.2 Para fins de aplicação das penalidades da cláusula anterior, considera-se a tabela abaixo:

GRAU	ADVERTÊNCIA	MULTA	Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Pública e descredenciamento
1	SIM	NÃO	NÃO
2	NÃO	0,3% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 mês – Máximo: 1 ano.
3	NÃO	5% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 6 meses – Máximo: 2 anos.
4	NÃO	5% a 10% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 ano – Máximo: 3 anos.
5	NÃO	10% ao dia sobre o valor total a parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 ano – Máximo: 5 anos.

13.3 Constituem ações e/ou omissões sujeitos às penalidades constantes na tabela anterior:

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Não entregar documentação simples, solicitada pelo Município.	1
2	Atraso parcialmente justificado na execução.	1
3	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por até 30 dias.	2
4	Desatender, no prazo, às solicitações do Município ou deixar de fazer as correções no objeto.	2
5	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por mais de 30 dias.	3
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal.	3
7	Não manutenção das condições de habilitação e de licitar e contratar com a Administração Pública durante a vigência contratual.	4
8	Inexecução parcial do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	4
9	Inexecução total do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	5

10	Cometimento de fraude fiscal, durante a execução do Objeto.	5
11	Declaração, documentação ou informação falsa, ou adulteração de documentos, ou omissão de informações.	5
12	Comportamento inidôneo ou reincidência nos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08.	5

13.4 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato.

13.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Município, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

13.6 As importâncias relativas a multas poderão ser descontadas do pagamento ou da garantia, podendo ser inscritas como dívida ativa na forma da Lei, caso em que estarão sujeitas ao procedimento executivo.

13.7 O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da intimação da empresa apenada, no caso de impossibilidade de desconto no pagamento.

13.8 No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.9 As sanções previstas de Multa e Impedimento de Licitar e Contratar poderão ser aplicadas cumulativamente.

13.10 A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará na sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - BASES DO ATA:

1.1 A presente Ata será regida pela Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.078/90, Decretos nº 3.931/01, 3.555/00, nº 5.450/05 e nº 3.722/01 e do Decreto Municipal nº 091/2020, posteriores alterações e legislação pertinente e tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do Objeto Contratado, sendo parte integrante do presente termo e fonte subsidiária os seguintes instrumentos:

1.1.1 Processo administrativo de licitação nº .../20..;

1.1.2 Modalidade ... nº .../20..;

1.1.3 Proposta da CONTRATADA;

1.1.4 Termo de Referência;

1.1.5 Edital e seus anexos do processo acima citado.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1 As partes de comum acordo elegem o Foro da Comarca de Marcelino Ramos/RS, para dirimir as dúvidas emergentes do presente instrumento, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Marcelino Ramos - RS, ... de ... de 2023.

Município de Marcelino Ramos

Andrigo Mileski

Secretário Municipal Interino de Administração

.....

.....

Contratada

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO

Processo de Licitação nº 4/2023

Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 1/2023 - Registro de Preços

À PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS - RS

COMISSÃO DE LICITAÇÕES

DECLARAÇÃO

a) Declaro para os devidos fins, na qualidade de licitante, em cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988, combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, que não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos;

b) Declaro que a empresa não possui emitida contra si, declaração de inidoneidade, expedida em face de inexecução, total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nós termos do artigo 87, inciso IV e artigo III da Lei nº 8.666/93, em atendimento do artigo 97 da referida Lei;

c) Declaro que inexistente fato superveniente que seja impeditivo para sua habilitação, estando ciente da Obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) Declaro que aceito os termos do presente Edital, em todas as fases do processo licitatório;

e) Declaro que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da lei 8666/93 e na Lei Orgânica do Município de Marcelino Ramos, bem como não possui em seu quadro de pessoal Servidores Públicos exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão (inciso III, do art. 9º da lei 8.666/93);

f) Declaro que a licitante não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebrante.

g) Declaro que o CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas que representa maior receita da empresa é o _____.

E, por ser verdade,

Passo a presente.

_____, _____ de _____ de 20____.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO PARA ME E EPP

Processo de Licitação nº 4/2023

Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 1/2023 – Registro de Preços

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS – RS

COMISSÃO DE LICITAÇÕES

Declaração de Enquadramento para ME e EPP

(Razão Social da licitante) _____, através de seu Responsável Legal e Contador, declara, sob as penas da lei, que:

- a) se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3º, § 4º, incisos I a X, da mesma Lei.

E, por ser verdade,

Passo a presente.

_____, ____ de _____ de 20____.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Nome completo e assinatura do contador da empresa

ANEXO V - MODELO DE ETIQUETAS PARA OS ENVELOPES

ENVELOPE 01 - PROPOSTA

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 4/2023

Modalidade Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 1/2023 - Registro de Preços

PROPONENTE: -

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 4/2023

Modalidade Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 1/2023 - Registro de Preços

PROPONENTE: -

ANEXO VI - PROPOSTA DE PREÇOS

Processo de Licitação nº 4/2023

Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 nº 1/2023 - Registro de Preços

AO

MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS

OBJETO: Aquisição de produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar das escolas públicas municipais

DADOS DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR:					
ENDEREÇO:					
CIDADE:				CEP:	
CNPJ:			IE:		
TELEFONE:		E-MAIL:			

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	PRODUTO	UN	QTD	Valor (Unitário)	Valor (Total)
TOTAL					

<p>VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.</p> <p>DADOS BANCÁRIOS NOME DO BANCO: AGÊNCIA: CONTA E DÍGITO</p>	<p>Data: ____/____/____</p> <p>Assinatura: _____</p> <p>Empresa: _____</p> <p>Carimbo: _____</p>
--	--