

## EDITAL DE LICITAÇÃO

### PREÂMBULO

Processo Adm. de Licitação nº  
555/2023

Modalidade  
Pregão Presencial Lei 10.520  
nº 43/2023 – Registro de Preços

Data da Publicação  
30/11/2023

Local  
Prefeitura Municipal

Abertura das Propostas  
14/12/2023  
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, para o ano de 2024 - conforme estimativa, descrição e especificação constante no Anexo I - Termo de Referência do presente Edital.**
  - 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. As embalagens deverão estar limpas e com dados de rotulagem obrigatórios pela legislação vigentes visíveis.
  - 1.1.3. 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.
  - 1.1.4. 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.

- 1.1.5. 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.
- 1.1.6. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, obedecer à gramatura de cada produto conforme solicitado na descrição individual do produto;
- 1.1.7. Datas de entregas: As datas de entregas dos produtos serão na segunda-feira (exceto feriados, recessos e férias), conforme demanda das escolas. E os produtos que precisam ser entregues em 2 vezes na semana, está deve ser feita na segunda e na quarta-feira.
- 1.1.8. Local de entrega: Secretaria de Educação, pontualmente às 08:00 (tolerância de 30 minutos) para não ocorrer atraso na distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas em questão visto que o funcionamento das mesmas são no turno matutino. Obs.: Em caso de atraso o próprio agricultor/ fornecedor deverá fazer a entrega nas escolas do dia em questão.
- 1.1.9. Os alimentos devem ser entregues seguindo as exigências sanitárias e de qualidade, embalados em caixas, sacolas plástica ou redinhas, já com a quantidade solicitada por cada escola e com a etiqueta identificando a mesma, de forma que permita a fácil conferência das embalagens.
- 1.1.10. No ato da entrega dos produtos, os fornecedores deverão levar o pedido até a Secretaria de Educação para a conferência das mercadorias entregues. Ressalto ainda que no ato da entrega, o fornecedor ou o funcionário do comercio deverá aguardar e acompanhar a conferência da entrega do pedido, de acordo com a qualidade entregue e pedida, o prazo de validade e a adequação as especificações do produto conforme solicitado no edital.
- 1.1.11. Destino dos Objetos: Os produtos de gênero alimentício serão destinados às escolas públicas municipais, vinculadas a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, com o intuito de atender a Alimentação Escolar destinada aos alunos.
- 1.1.12. Prazo de Entrega: Os produtos serão entregues de maneira fracionada durante o ano de 2024, conforme a demanda das escolas.
- 1.1.13. As quantidades constantes neste edital e seus anexos são estimativas, não se obrigando a administração pela aquisição total.
- 1.1.14. 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](mailto: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. Documento de identificação com foto 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 e, documento de identificação com foto do procurador.

#### **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 ASSEMBLHADO, 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 555/2023  
Pregão nº 43/2023  
PROPONENTE: -

### ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.  
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 555/2023  
Pregão nº 43/2023  
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.

### **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, nos 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.

7.2.4.7. Declaração que a licitante possui depósito para armazenar os produtos, no perímetro urbano do Município de Marcelino Ramos/RS.

#### **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 exime 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.

**14.9.** A licitante deverá possuir depósito para armazenar os produtos perecíveis, no perímetro urbano do Município de Marcelino Ramos/RS, para fins de fiscalização.

## 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 liberará 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	Aira Maria Bertolla Reisner	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 em 1º de Janeiro de 2024 até 31 de Dezembro de 2024, conforme disposto pela Lei nº 8.666/93.

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

18.1. Eventuais alterações contratuais rege-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 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.

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](mailto: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, 27 de Novembro de 2023.

<p>Assinatura da autoridade</p> <hr/> <p>Rodrigo Vecchi Secretário Municipal 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 555/2023**

**Modalidade: Pregão Presencial – Registro de Preços nº 43/2023**

*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, para o ano de 2024.**

**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 2024. 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 FRANGO	Coxa e sobrecoxa de frango	Embalagem com 1 kg	900	Semanal	R\$ 11,61	R\$ 10.452,00	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Embalagem contendo apenas coxa e sobrecoxa com osso, sem dorso, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de descongelamento e 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 e 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.

2	CARNE FRANGO	Peito de frango com osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	R\$ 15,16	R\$ 7.578,33	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 descongelamento e 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 e 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.
3	CARNE FRANGO	Peito de frango sem osso	Embalagem com 1 kg	500	Semanal	R\$ 19,62	R\$ 9.808,33	PEITO DE FRANGO SEM OSSO e sem pele, congelado, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar sinais de congelamento e 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 e 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.
4	CARNE GADO	Bife bovino de coxão mole	KG	300	Semanal	R\$ 42,83	R\$ 12.849,00	<b>BIFE FATIADO NO MOMENTO DA ENTREGA</b> , COXÃO MOLE, resfriada e cortada em bifes finos de 130 gramas em média. Proveniente de animais 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 pardacentas; 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).
5	CARNE GADO	Carne de gado em cubos ou iscas - acém ou patinho	KG	600	Semanal	R\$ 38,30	R\$ 22.978,00	<b>CARNE PICADA EM CUBOS PEQUENOS OU ISCAS NO MOMENTO DA ENTREGA, tipo acém ou patinho</b> , 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).
6	CARNE GADO	Carne moída de segunda, magra	KG	1000	Semanal	R\$ 28,60	R\$ 28.596,67	CARNE DE SEGUNDA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA. DESCRIÇÃO: entende-se por músculo/ossobuco do dianteiro, o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo, aderido ao osso, sendo o processo aplicado estabelecido em legislação e regulamentos técnicos vigentes. Carne magra, 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). OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
7	CARNE GADO	Músculo bovino	KG	300	Semanal	R\$ 20,30	R\$ 6.089,00	<b>CARNE PICADA NO MOMENTO DA ENTREGA</b> , 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).
8	CARNE/OVOS	Ovos de galinha	Bandeja com 30 unidades	250	Semanal	R\$ 25,83	R\$ 6.456,67	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.
9	CARNE SUÍNA	Carne suína picada	KG	800	Semanal	R\$ 16,80	R\$ 13.437,33	CARNE SUÍNA PICADA. Características: congelado, sem tempero, sem osso, magro, de pri-

		sem pele e sem gordura						meira 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). Validade: mínimo de 2 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
10	CARNE SUÍNA	Linguiça suína sem aditivo químico	KG	500	Semanal	R\$ 28,47	R\$ 14.233,33	LINGUIÇA SUÍNA, congelada, crua, PREPARADA APENAS COM TEMPEROS NATURAIS, sem presença de 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	FRIOS	Presunto magro fatiado	Embalagem com 200 gramas	500	Semanal	R\$ 9,43	R\$ 4.715,00	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.
12	FRIOS	Ervilha, congelada	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	R\$ 8,39	R\$ 2.518,00	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
13	FRIOS	Mandioca, descascada	KG	300	Quinzenal	R\$ 8,03	R\$ 2.409,00	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 20 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
14	FRIOS	Milho verde, congelado	Embalagem de 300 gramas	300	Semanal	R\$ 9,63	R\$ 2.889,00	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
15	FRUTA	Abacaxi, Pérola ou Havaí	Unidade	1500	Semanal	R\$ 9,26	R\$ 13.890,00	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.
16	FRUTA	Banana Caturra	KG	4600	2 vezes por semana	R\$ 5,83	R\$ 26.802,67	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 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.
17	FRUTA	Bergamota - variedades Ponkan, Montene-	KG	200	Semanal	R\$ 6,25	R\$ 1.249,00	BERGAMOTA. variedades Ponkan, Montene-grina ou Morgote 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 re-

		grina ou Morgote						cente, 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	Caqui	KG	<b>200</b>	Semanal	R\$ 10,25	R\$ 2.049,00	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.
19	FRUTA	Kiwi Nacional	Kg	<b>100</b>	Semanal	R\$ 32,63	R\$ 3.263,33	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) 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	Laranja – Valência, Bahia	KG	<b>400</b>	Semanal	R\$ 5,83	R\$ 2.330,67	Laranja – Variedades Valência ou Bahia. 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) apre-

								sentar 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.
21	FRUTA	Laranja – variedade do céu	KG	<b>400</b>	Semanal	R\$ 6,75	R\$ 2.698,00	Laranja – variedade do céu. 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	Limão	KG	<b>80</b>	Semanal	R\$ 9,33	R\$ 746,67	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 superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
23	FRUTA	Maçã Nacional Fuji ou Gala	KG	<b>3400</b>	2 vezes por semana	R\$ 11,13	R\$ 37.842,00	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) apre-

								sentar 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.
24	FRUTA	Mamão Formosa	KG	<b>1000</b>	2 vezes por semana	R\$ 13,15	R\$ 13.146,67	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 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.
25	FRUTA	Manga, Tommy ou Palmer	KG	<b>1600</b>	2 vezes por semana	R\$ 9,32	R\$ 14.917,33	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 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.
26	FRUTA	Melancia	KG	<b>2000</b>	Semanal	R\$ 4,16	R\$ 8.313,33	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 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.

								ção, 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, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
27	FRUTA	Melão Espanhol	KG	<b>800</b>	Semanal	R\$ 8,20	R\$ 6.557,33	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 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.
28	FRUTA	Morango	Embalagem com 250 gramas	<b>500</b>	Semanal	R\$ 11,16	R\$ 5.581,67	MORANGO in natura. 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.
29	FRUTA	Pêssego	KG	<b>200</b>	2 vezes por semana	R\$ 10,65	R\$ 2.129,33	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 con-

								servação 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.
30	FRUTA	Uva Rubi	KG	100	Semanal	R\$ 20,66	R\$ 2.066,33	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.
31	HORTALIÇA	Espiga de milho verde	Unidade	1500	Mensal	R\$ 3,00	R\$ 4.500,00	ESPIGA DE MILHO VERDE IN – NATURA descascado, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.
32	HORTALIÇA	Pinhão	KG	150	Mensal	R\$ 12,75	R\$ 1.911,75	PINHÃO – fresco, debulhado, brilhantes e de cor característica, de primeira qualidade, íntegro, livre de machucados e perfurações de insetos.
33	HORTALIÇA	Vagem	KG	70	Semanal	R\$ 21,47	R\$ 1.502,67	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.
34	HORTALIÇA	Abobrinha italiana	KG	100	Semanal	R\$ 8,15	R\$ 814,67	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.
35	HORTALIÇA LEGUME	Batata doce: Amarela, Branca ou Rosa	KG	500	Semanal	R\$ 7,16	R\$ 3.580,00	BATATA DOCE Amarela, Branca ou Rosa : 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 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	Batata inglesa	KG	500	Semanal	R\$ 7,96	R\$ 3.981,67	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.
37	HORTALIÇA	Beterraba	KG	250	Semanal	R\$ 6,41	R\$ 1.603,33	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 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
38	HORTALIÇA	Brócolis	Unidade	500	Semanal	R\$ 8,82	R\$ 4.411,67	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.
39	HORTALIÇA	Cenoura	KG	250	Semanal	R\$ 8,50	R\$ 2.124,17	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 conserva-

								ção 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.
40	HORTALIÇA	Chuchu	KG	120	Semanal	R\$ 6,98	R\$ 837,60	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.
41	HORTALIÇA	Couve-flor	Unidade	200	Semanal	R\$ 9,65	R\$ 1.929,33	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.
42	HORTALIÇA	Moranga cabotiá/japonesa	KG	300	Semanal	R\$ 6,43	R\$ 1.929,00	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

								ção, 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.
43	HORTALIÇA	Pepino para salada	KG	150	Semanal	R\$ 6,76	R\$ 1.014,50	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, categoria I – devesa 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.
44	HORTALIÇA	Repolho roxo	Unidade	150	Semanal	R\$ 8,48	R\$ 1.271,50	REPOLHO ROXO. Características: roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada Devesa 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.
45	HORTALIÇA	Repolho verde	Unidade	300	Semanal	R\$ 8,26	R\$ 2.478,00	REPOLHO VERDE. Características: Verde, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Devesa 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.
46	HORTALIÇA	Tomate	KG	<b>700</b>	Semanal	R\$ 10,23	R\$ 7.161,00	TOMATE, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, sãos 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 TEMPERO	Alho graúdo	KG	<b>20</b>	Semanal	R\$ 33,00	R\$ 660,00	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.
48	HORTALIÇA TEMPERO	Cebola, branca graúda	KG	<b>350</b>	Semanal	R\$ 8,04	R\$ 2.815,17	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, sãos 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 do produto.
49	HORTALIÇA TEMPERO	Pimentão amarelo	KG	<b>10</b>	Semanal	R\$ 25,96	R\$ 259,63	Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, sãos 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.
50	HORTALIÇA TEMPERO	Pimentão verde	KG	10	Semanal	R\$ 14,49	R\$ 144,93	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.
51	HORTALIÇA TEMPERO	Pimentão vermelho	KG	10	Semanal	R\$ 25,96	R\$ 259,63	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.
52	HORTALIÇA TEMPERO	Tempero verde - Cebolinha	MAÇO	250	Semanal	R\$ 5,16	R\$ 1.290,83	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.
53	HORTALIÇA TEMPERO	Tempero verde - Salsa	Maço	<b>250</b>	Semanal	R\$ 5,16	R\$ 1.290,83	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.
54	HORTALIÇA VERDURA	Agrião	Maço	<b>80</b>	Semanal	R\$ 4,33	R\$ 346,40	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.
55	HORTALIÇA VERDURA	Alface variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa	Unidade	<b>1000</b>	2 vezes por semana	R\$ 4,33	R\$ 4.330,00	ALFACE: variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa Características: Alface, 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.
56	HORTALIÇA VERDURA	Couve-folha – variedade manteiga	Maço	<b>150</b>	3 vezes por semana	R\$ 4,50	R\$ 674,50	Couve-folha – variedade manteiga - maço pesando em média 350 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.
57	HORTALIÇA VERDURA	Rúcula	Maço	<b>80</b>	Semanal	R\$ 4,50	R\$ 359,73	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.
58	LÁCTEO	Bebida láctea	Embalagem de 1 litro	<b>700</b>	Mensal	R\$ 6,99	R\$ 4.893,00	BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO E COCO 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, SU-SAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal – Prefeitura de Marcelino Ramos). Estar acondicionado em saco plástico com conteúdo líquido 1 litro.
59	LÁCTEO	Bebida vegetal	Embalagem de 1 litro	<b>50</b>	Quinzenal	R\$ 16,89	R\$ 844,50	Bebida vegetal a base de castanha ou amêndoas nos sabores amêndoas original, bauni-

								Iha e chocolate. Para alimentação especial.
60	LÁCTEO	Creme de leite UHT	Embalagem 200 gramas	80	Quinzenal	R\$ 4,64	R\$ 371,47	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.
61	LÁCTEO SEM LACTOSE	Creme de leite UHT – sem lactose	Embalagem 200 gramas	15	Quinzenal	R\$ 5,16	R\$ 77,40	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 GLÚTEN. 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. Para alimentação especial.
62	LÁCTEO	Fórmula infantil de segmento, especial para 6 meses a 1 ano	Embalagem de 800 gramas	120	Quinzenal	R\$ 72,45	R\$ 8.694,00	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.
63	LÁCTEO	logurte diet	Embalagem com 170 gramas	80	Semanal	R\$ 4,91	R\$ 393,07	IOGURTE DIET- 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 Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Para alimentação especial.
64	LÁCTEO	logurte natural, integral	Embalagem com 170 gramas	50	Semanal	R\$ 4,31	R\$ 215,50	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.
65	LÁCTEO SEM LACTOSE	logurte sem lactose	Embalagem de 150 ml	80	Quinzenal	R\$ 4,91	R\$ 393,07	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

								de 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. Para alimentação especial.
66	LÁCTEO	Leite condensado	Embalagem com 395 gramas	130	Mensal	R\$ 6,82	R\$ 887,03	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.
67	LÁCTEO SEM LACTOSE	Leite condensado, sem lactose	Embalagem com 395 gramas	20	Mensal	R\$ 8,66	R\$ 173,20	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. Para alimentação especial.
68	LÁCTEO	Leite em pó integral	Embalagem com 1kg	50	Quinzenal	R\$ 39,60	R\$ 1.980,00	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo obtido por desidratação do leite de vaca integral puro. <b>Deve ter boa solubilidade.</b> 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.
69	LÁCTEO SEM LACTOSE	Leite sem lactose, UHT	Embalagem de 1 litro	100	Quinzenal	R\$ 6,33	R\$ 632,67	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. Para alimentação especial.
70	LÁCTEO	Manteiga, sem sal	Embalagem com 500 gramas	100	Quinzenal	R\$ 28,25	R\$ 2.825,00	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.

								ria 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.
71	LÁCTEO	Nata	Embalagem de 300 gramas	50	Semanal	R\$ 10,31	R\$ 515,67	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).
72	LÁCTEO SEM LACTOSE	Queijo mussarela sem lactose	Embalagem de 150 gramas	50	Semanal	R\$ 13,16	R\$ 658,00	QUEIJO 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 mês a partir da data da entrega. Para alimentação especial.
73	LÁCTEO	Queijo mussarela FATIADO	Embalagem com 1 kg	450	Semanal	R\$ 49,95	R\$ 22.475,25	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.
74	LÁCTEO	Requeijão cremoso tradicional	Embalagem com 400 gramas	600	Semanal	R\$ 14,00	R\$ 8.398,00	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 contendo glúten e nem gordura hydrogenada. 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).
75	LÁCTEO SEM LACTOSE	Requeijão cremoso,	Embalagem com 180	60	Semanal	R\$ 9,98	R\$ 598,80	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos

	TOSE	SEM LACTOSE	gramas					tos lácteos, enzima protease, enzima lactase, 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). Para alimentação especial.
76	LÁCTEO	Ricota fresca	KG	30	Semanal	R\$ 29,75	R\$ 892,35	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.
77	NÃO PERCÍVEL	Açúcar cristal	Embalagem com 5 kg	150	Semanal	R\$ 24,16	R\$ 3.624,50	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.
78	NÃO PERCÍVEL	Açúcar mascavo	Embalagem com 1 kg	60	Semanal	R\$ 16,49	R\$ 989,60	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.
79	NÃO PERCÍVEL	Adoçante em pó – uso culinário em forno e fogão	Embalagem de 400 gramas	10	Semanal	R\$ 21,20	R\$ 211,95	ADOÇANTE CULINÁRIO PARA USO EM 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. Para alimentação especial.

80	NÃO PERCÍVEL	Adoçante líquido -sucursalose	Frasco com 60 ml	6	Mensal	R\$ 9,24	R\$ 55,44	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). Para alimentação especial.
81	NÃO PERCÍVEL	Alecrim Desidratado	Embalagem com 10 gramas	50	Semanal	R\$ 3,75	R\$ 187,25	Alecrim desidratado DESCRIÇÃO: folhas do Alecrim (Rosmarinus officinalis L.) entregue desidratado. Rotulagem conforme legislação vigente.
82	NÃO PERCÍVEL	Ameixa seca, sem caroço	Embalagem de 500 gramas	20	Semanal	R\$ 34,50	R\$ 690,00	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.
83	NÃO PERCÍVEL	Amendoim	Embalagem com 400 gramas	200	Semanal	R\$ 8,38	R\$ 1.676,00	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 contar a partir da data de entrega.
84	NÃO PERCÍVEL	Amido de milho	Embalagem com 500 gramas	150	Semanal	R\$ 6,99	R\$ 1.049,00	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são 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.
85	NÃO PERCÍVEL	Arroz Branco Polido	Embalagem com 5 kg	90	Semanal	R\$ 28,63	R\$ 2.576,70	ARROZ BRANCO POLIDO: classe: longo fino, 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.
86	NÃO PERCÍVEL	Arroz Integral	Embalagem com 1 kg	50	Semanal	R\$ 7,99	R\$ 399,67	ARROZ INTEGRAL: classe: longo fino, tipo 1. Características: o produto não deve apresentar grãos disformes, queimados, pedras, mo-

								fos, 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.
87	NÃO PE-RECÍVEL	Arroz Parboilizado	Embalagem com 5 kg	200	Semanal	R\$ 29,66	R\$ 5.932,67	ARROZ PARBOILIZADO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização. 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.
88	NÃO PE-RECÍVEL	Atum, em óleo, ralado	Lata com 170 gramas	250	Semanal	R\$ 9,48	R\$ 2.370,00	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).
89	NÃO PE-RECÍVEL	Aveia, FARINHA	Embalagem com 150 gramas	80	Semanal	R\$ 4,83	R\$ 386,13	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.
90	NÃO PE-RECÍVEL	Aveia, FLOCOS, grossos	Embalagem com 150 gramas	80	Semanal	R\$ 4,83	R\$ 386,13	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.
91	NÃO PE-RECÍVEL	Banha de porco	Embalagem com 1 kg	70	Semanal	R\$ 17,50	R\$ 1.224,77	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.
92	NÃO PE-RECÍVEL	Barra de cereal diet	Embalagem de 20 gramas	20	Semanal	R\$ 2,50	R\$ 49,90	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.

								ria individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, com prazo de validade e lote indeleveis. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Para alimentação especial.
93	NÃO PERCÍVEL	Bicarbonato de sódio	Embalagem de 100 gramas	50	Semanal	R\$ 3,66	R\$ 183,00	BICARBONATO DE SÓDIO. Para utilização em produtos de panificação. Com rotulagem conforme a legislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde.
94	NÃO PERCÍVEL	Cacau em pó, 100% puro	Embalagem de 200 gramas	200	Semanal	R\$ 21,45	R\$ 4.290,00	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.
95	NÃO PERCÍVEL	Café solúvel, em pó	Embalagem de 200 gramas	150	Semanal	R\$ 21,46	R\$ 3.219,50	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.
96	NÃO PERCÍVEL	Canela, em pó	Embalagem com 30 gramas	40	Semanal	R\$ 4,08	R\$ 163,07	CANELA EM PÓ Proveniente de cascas sãs, 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.
97	NÃO PERCÍVEL	Canela, em rama	Embalagem com 10 gramas	70	Semanal	R\$ 4,08	R\$ 285,37	CANELA EM RAMA. Proveniente de cascas espécimes vegetais genuínos, sãos 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.
98	NÃO PERCÍVEL	Canjica de milho, branca ou amarela	Embalagem com 500 gramas	150	Semanal	R\$ 7,83	R\$ 1.174,00	CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA OU AMARELA, despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação,

								procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g.
99	NÃO PERECÍVEL	Chia	Embalagem de 100 gramas	15	Quinzenal	R\$ 16,75	R\$ 251,25	Semente de Chia: Semente de chia em grãos, sem sujidade ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
100	NÃO PERECÍVEL	Coco, ralado, sem açúcar	Embalagem com 100 gramas	50	Semanal	R\$ 6,43	R\$ 321,33	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.
101	NÃO PERECÍVEL	Coentro em grão	Embalagem com 20 gramas	20	Semanal	R\$ 4,75	R\$ 95,00	Embalagem contendo apenas coentro desidratado em pó. Com rotulagem conforme legislação vigente.
102	NÃO PERECÍVEL	Colorífico	Embalagem com 500 gramas	90	Semanal	R\$ 8,33	R\$ 749,70	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.
103	NÃO PERECÍVEL	Cravo da Índia	Embalagem com 10 gramas	50	Semanal	R\$ 4,49	R\$ 224,67	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-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 10 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
104	NÃO PERECÍVEL	Doce de frutas caseiro - Figo, Goiaba-	KG	40	Semanal	R\$ 13,00	R\$ 519,87	DOCE DE FRUTA: Serão aceitos os sabores Figo, Goiaba, Morango e Uva . DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços

		ba, Morango e Uva						ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie. APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. 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.
105	NÃO PERCÍVEL	Erva doce	Embalagem com 15 gramas	150	Semanal	R\$ 3,73	R\$ 559,00	ERVA DOCE - constituídas de folhas, sãs 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 15 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
106	NÃO PERCÍVEL	Extrato de Tomate	Sache com 300 gramas	350	Semanal	R\$ 3,45	R\$ 1.206,33	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.
107	NÃO PERCÍVEL	Farelo de trigo	Embalagem de 300 gramas	10	Semanal	R\$ 5,77	R\$ 57,70	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 300g. Prazo mínimo de validade 6 meses.
108	NÃO PERCÍVEL	Farinha de ARROZ	Embalagem de 1 kg	10	Semanal	R\$ 9,96	R\$ 99,60	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: 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.
109	NÃO PERCÍVEL	Farinha de MILHO	Embalagem com 1 kg	400	Semanal	R\$ 6,39	R\$ 2.557,33	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.
110	NÃO PERCÍVEL	Farinha de TRIGO integral	Embalagem com 1 kg	50	Semanal	R\$ 6,16	R\$ 308,00	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.
111	NÃO PERCÍVEL	Farinha de TRIGO, tipo 1	Embalagem com 5kg	150	Semanal	R\$ 23,13	R\$ 3.469,50	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.
112	NÃO PERCÍVEL	Farinha Sem Glúten	Embalagem com 500 gramas	10	Semanal	R\$ 11,97	R\$ 119,70	Mistura de farinhas sem glúten, para preparações culinárias contendo: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca. Para alimentação especial.
113	NÃO PERCÍVEL	Fécula de batata	Embalagem de 200 gramas	10	Semanal	R\$ 8,95	R\$ 89,50	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.
114	NÃO PERCÍVEL	Feijão Carioca	Embalagem com 1 kg	40	Semanal	R\$ 10,11	R\$ 404,53	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.
115	NÃO PERCÍVEL	Feijão Preto	Embalagem com 1 kg	400	Semanal	R\$ 9,56	R\$ 3.822,67	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.
116	NÃO PERCÍVEL	Fermento QUÍMICO, em pó	Embalagem com 250 gramas	160	Semanal	R\$ 10,21	R\$ 1.634,13	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
117	NÃO PERCÍVEL	Fermento, BIOLÓGICO, levedura	Embalagem de 125 gramas	50	Semanal	R\$ 9,81	R\$ 490,67	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.
118	NÃO PERCÍVEL	Flocão de milho para cuscuz	Pacote de 500 gramas	50	Semanal	R\$ 5,32	R\$ 266,17	Farinha de milho flocada contendo apenas milho como ingrediente.
119	NÃO PERCÍVEL	Geleia diet	Embalagem de 200 gramas	15	Semanal	R\$ 22,50	R\$ 337,50	GELÉIA DE FRUTAS DIET Especificação técnica: 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. Para alimentação especial
120	NÃO PERCÍVEL	Gergelim	Embalagem com 200 gramas	25	Semanal	R\$ 13,33	R\$ 333,25	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.
121	NÃO PERCÍVEL	Leite de coco	Embalagem com 200 ml	30	Semanal	R\$ 6,32	R\$ 189,70	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.
122	NÃO PERCÍVEL	Lentilha	Embalagem de 500 gramas	300	Semanal	R\$ 9,41	R\$ 2.824,00	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

								gislação vigente e proveniente de estabelecimento licenciado pela Secretaria de Saúde. Fabricado: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
123	NÃO PERCÍVEL	Linhaça	Embalagem com 200 gramas	30	Semanal	R\$ 7,61	R\$ 228,30	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.
124	NÃO PERCÍVEL	Louro, folha desidratada	Embalagem de 4 gramas	30	Semanal	R\$ 4,43	R\$ 132,90	LOURO, FOLHA DESIDRATADA, embalagem contendo no mínimo 4g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.
125	NÃO PERCÍVEL	Margarina SEM GORDURA TRANS	Pote com 500 gramas	20	Semanal	R\$ 11,57	R\$ 231,33	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 íntacto, 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.
126	NÃO PERCÍVEL	Mel de abelha	Embalagem com 1 kg	30	Quinzenal	R\$ 39,96	R\$ 1.198,90	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 íntacta, 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).
127	NÃO PERCÍVEL	Noz Moscada, em GRÃO	Embalagem com 07 gramas	30	Semanal	R\$ 5,49	R\$ 164,80	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 07 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
128	NÃO PERCÍVEL	Noz-moscada em	Embalagem com 20 gra-	40	Semanal	R\$ 5,16	R\$ 206,27	NOZ-MOSCADA EM PÓ. Embalagem apresentando externamente dados de identificação,

		pó	mas					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.
129	NÃO PE-RECÍVEL	Óleo de soja	Embalagem com 900 ml	400	Semanal	R\$ 9,31	R\$ 3.725,33	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.
130	NÃO PE-RECÍVEL	Orégano, desidratado	Embalagem com 100 gramas	40	Semanal	R\$ 9,10	R\$ 364,00	ORÉGANO. Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> , L.) 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
131	NÃO PE-RECÍVEL	Pasta de amendoim	Embalagem de 500 gramas	20	Semanal	R\$ 18,97	R\$ 379,33	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.
132	NÃO PE-RECÍVEL	PIPOCA, grão de milho cru	Embalagem de 400 gramas	150	Semanal	R\$ 6,99	R\$ 1.049,00	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, termoselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 400g. Validade de 9 meses a contar da data da entrega.
133	NÃO PE-RECÍVEL	Polvilho azedo	Embalagem com 500 gramas	150	Semanal	R\$ 7,76	R\$ 1.164,50	POLVILHO AZEDO - coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termoselada. Embalagem de 500g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 6 me-

								ses a contar da data da entrega.
134	NÃO PE-RECÍVEL	Polvilho doce	Embalagem com 500 gramas	150	Semanal	R\$ 7,43	R\$ 1.114,00	POLVILHO DOCE - polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, produto com aspecto seco e sem grumos. Embalagem de plástico atóxica, termoselada. Embalagem de 500g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 6 meses a contar da data da entrega
135	NÃO PE-RECÍVEL	Sagu	Embalagem com 500 gramas	140	Semanal	R\$ 7,83	R\$ 1.095,73	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.
136	NÃO PE-RECÍVEL	Sal amoníaco	Embalagem de 100 gramas	50	Semanal	R\$ 3,75	R\$ 187,33	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.
137	NÃO PE-RECÍVEL	Sal comum refinado e iodado	Embalagem com 1 kg	200	Semanal	R\$ 3,75	R\$ 749,00	SAL refinado iodado: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente. 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.
138	NÃO PE-RECÍVEL	Suco de uva integral sem aditivos	Embalagem com 1,5 litros	700	Semanal	R\$ 18,93	R\$ 13.251,00	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo. 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.
139	NÃO PE-RECÍVEL	Tapioca, goma hidratada	Embalagem de 500 gramas	200	Semanal	R\$ 7,65	R\$ 1.529,33	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.
140	NÃO PE-RECÍVEL	Trigo para quibe	Embalagem de 500 gramas	50	Semanal	R\$ 8,22	R\$ 411,17	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.
141	NÃO PE-RECÍVEL	Uva passa branca	Embalagem de 500 gra-	6	Semanal	R\$ 30,75	R\$ 184,50	UVA PASSA BRANCA: sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, man-

			mas					chas, 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.
142	NÃO PERCÍVEL	Uva passa preta	Embalagem de 500 gramas	10	Semanal	R\$ 26,75	R\$ 267,50	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.
143	NÃO PERCÍVEL	Vinagre tinto	Embalagem de 2 litros	100	Semanal	R\$ 15,50	R\$ 1.549,67	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.
144	PANIFICAÇÃO	Agnoline/capelete, - com recheio de carne bovina ou frango	KG	150	Semanal	R\$ 29,99	R\$ 4.498,50	AGNOLINE/ CAPELETE, - COM RECHEIO DE CARNE BOVINA OU FRANGO, CONGELADO, TAMANHO PEQUENO, (1,5 cm x 1,5 cm a unidade) CASEIRO. 1 DESCRIÇÃO: a massa fresca é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, entre elas o ovo. A massa fresca agnoline/capelete, é uma massa recheada com frango ou carne bovina moída, cebola, tempero verde, farinha de rosca e outras substâncias de valor biológico específico, desde que, não sejam derivados de leite. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
145	PANIFICAÇÃO	Bolacha doce caseira	KG	300	Semanal	R\$ 36,67	R\$ 11.000,00	BOLACHA DOCE CASEIRA. Sortida, feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes, gordura hidrogenada 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.

146	PANIFICAÇÃO	Cuca Caseira - sem recheio	KG	200	2 vezes por semana	R\$ 18,80	R\$ 3.760,00	CUCA CASEIRA TIPO COLONIAL SEM RECHEIO. Feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes, gordura hidrogenada 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.
147	PANIFICAÇÃO	Macarrão integral - seco	Pacote com 500 gramas	80	Semanal	R\$ 7,08	R\$ 566,13	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.
148	PANIFICAÇÃO	Massa com ovos, seca, Tipo: Cabelo de Anjo	Pacote com 500 gramas	100	Semanal	R\$ 7,26	R\$ 726,00	Massa tipo Cabelo de Anjo para sopa. Formulado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, sem adição de corantes artificiais. 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.
149	PANIFICAÇÃO	Massa com ovos, fresca, Tipo: Espaguete	Pacote com 500 gramas	350	Semanal	R\$ 8,29	R\$ 2.902,67	Massa com ovos, fresca, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo, sem adição de corantes artificiais. 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 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.
150	PANIFICAÇÃO	Massa com ovos, seca, Tipo: Fusili (parafuso)	Pacote com 500 gramas	500	Semanal	R\$ 6,32	R\$ 3.161,67	Massa com ovos, seca, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo, sem adição de corantes artificiais. 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 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.
151	PANIFICAÇÃO	Massa de letrinhas - seco	Pacote com 500 gramas	100	Semanal	R\$ 7,32	R\$ 732,33	Massa em formato de letras para sopa. Formulado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, sem adição de corantes artificiais. Fabricado com matérias pri-

								mas 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.
152	PANIFICAÇÃO	Pão de cachorro quente	KG	300	2 vezes por semana	R\$ 19,99	R\$ 5.998,00	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.
153	PANIFICAÇÃO	Pão de forma	KG	1200	2 vezes por semana	R\$ 20,66	R\$ 24.796,00	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.
154	PANIFICAÇÃO	Pão de forma integral	KG	600	2 vezes por semana	R\$ 21,83	R\$ 13.100,00	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.
155	PANIFICAÇÃO	Pão Francês	KG	300	2 vezes por semana	R\$ 13,83	R\$ 4.148,00	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. As embalagens deverão estar limpas e com dados de rotulagem obrigatórios pela legislação vigentes visíveis.
3. As verduras e legumes deverão ser frescas, 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.
4. 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.
5. 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.
6. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, obedecer à gramatura de cada produto conforme solicitado na descrição individual do produto;
7. Datas de entregas: As datas de entregas dos produtos serão na segunda-feira (exceto feriados, recessos e férias), conforme demanda das escolas. E os produtos que precisam ser entregues em 2 vezes na semana, está deve ser feita na segunda e na quarta-feira.
8. Local de entrega: Secretaria de Educação, pontualmente às 08:00 (tolerância de 30 minutos) para não ocorrer atraso na distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas em questão visto que o funcionamento das mesmas são no turno matutino. Obs.: Em caso de atraso o próprio agricultor/ fornecedor deverá fazer a entrega nas escolas do dia em questão.
9. Os alimentos devem ser entregues seguindo as exigências sanitárias e de qualidade, embalados em caixas, sacolas plástica ou redinhas, já com a quantidade solicitada por cada escola e com a etiqueta identificando a mesma, de forma que permita a fácil conferência das embalagens.
10. No ato da entrega dos produtos, os fornecedores deverão levar o pedido até a Secretaria de Educação para a conferência das mercadorias entregues. Ressalto ainda que no ato da entrega, o fornecedor ou o funcionário do comercio deverá aguardar e acompanhar a conferência da entrega do pedido, de acordo com a qualidade entregue e pedida, o prazo de validade e a adequação as especificações do produto conforme solicitado no edital.
11. Destino dos Objetos: Os produtos de gênero alimentício serão destinados às escolas públicas municipais, vinculadas a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, com o intuito de atender a Alimentação Escolar destinada aos alunos.

12. Prazo de Entrega: Os produtos serão entregues de maneira fracionada durante o ano de 2024, conforme a demanda das escolas.

#### **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.

6.9. A licitante deverá possuir depósito para armazenar os produtos perecíveis, no perímetro urbano do Município de Marcelino Ramos/RS, para fins de fiscalização.

## 7. DO PAGAMENTO:

<b>Prazo de Pagamento</b>	<b>Até 10 dias após emissão de nota fiscal</b>
<b>Forma de Pagamento</b>	<b>Transferência Bancária</b>

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 liberarão 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 ven-

cedora 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	Aira Maria Bertolla Reisner	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 em **1º de Janeiro de 2024 até 31 de dezembro de 2024**, 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
-----------------------	------------------------

**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 23 de novembro de 2023.

**Andrigo Mileski**  
Secretário de Finanças

**Rodrigo Vecchi**  
Secretário de Administração

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 2024

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 de Administração Senhor Rodrigo Vecchi, 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 2024, a contar de 1º de janeiro de 2024.

### **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 mantiver 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 2024, a partir de 1º de janeiro de 2024, 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** A licitante deverá possuir depósito para armazenar os produtos perecíveis, no perímetro urbano do Município de Marcelino Ramos/RS, para fins de fiscalização.
- 10.11** Os serviços poderão ser recebidos da seguinte forma:
- 10.11.1**PROVISORIAMENTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, após a conclusão dos serviços especificadas em cada fase, comunicada por escrito pela CONTRATADA; e
- 10.11.2**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:

<b>Responsáveis</b>	<b>Nome</b>	<b>Função</b>
<b>Gestor</b>		
<b>Fiscal</b>		

- 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 ano.
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 Forneci-	5

	mento.	
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 DA ATA:**

**14.1** 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:

**14.1.1** Processo administrativo de licitação nº .../20..;

**14.1.2** Modalidade ... nº .../20..;

**14.1.3** Proposta da CONTRATADA;

**14.1.4** Termo de Referência;

**14.1.5** 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  
Rodrigo Vecchi  
Secretário Municipal de Administração

.....  
.....  
Contratada

### ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO

Processo de Licitação nº 555/2023

Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 43/2023 - 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 \_\_\_\_\_.

h) Declaro que a licitante possui depósito para armazenar os produtos, no perímetro urbano do Município de Marcelino Ramos/RS.

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 555/2023**

**Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 43/2023 – 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 555/2023

Modalidade Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 43/2023 - Registro de Preços

PROPONENTE: -

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO

AO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, RS.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 555/2023

Modalidade Pregão Presencial Lei 10.520 Nº 43/2023 - Registro de Preços

PROPONENTE: -

**ANEXO VI - PROPOSTA DE PREÇOS**

Processo de Licitação nº 555/2023

Modalidade: Pregão Presencial Lei 10.520 nº 43/2023 - Registro de Preços

AO

MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS

**OBJETO:** Aquisição de produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar das escolas públicas municipais, para o ano de 2024.

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

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	PRODUTO	MARCA	UN	QTD	Valor (Unitário)	Valor (Total)
<b>TOTAL</b>						

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