



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**EDITAL - Licitação**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00027/2021**

**LICITAÇÃO Nº. 00005/2021**

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA

RUA JOSÉ NUNES, 11 - CENTRO - SANTA TEREZINHA - PB.

CEP: 58720-000 - E-mail: licitacao@santaterezinha.pb.gov.br - Tel.: (83) 3419-1165.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.882.524/0001-65, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:01 horas do dia 31 de Março de 2021, por meio do site [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br), licitação na modalidade Pregão nº 00005/2021, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Decreto Federal nº 5.450, de 31 de Maio de 2005; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB.

**Data de abertura da sessão pública: 31/03/2021. Horário: 09:01 - horário de Brasília.**

Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.

Local: [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br)

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

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

1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de

desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6. Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos do mesmo diploma legal.

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

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

2.2. Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

2.3. A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

2.3.1. Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Rua Jose Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB.

2.4. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

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

2.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.6.1. No endereço: [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br); e

2.6.2. Pelo e-mail: [licitacao@santaterezinha.pb.gov.br](mailto:licitacao@santaterezinha.pb.gov.br).

2.7. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

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

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

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

## **3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO**

3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC;

3.1.3. ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO.

3.2. A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:

3.2.1. Junto ao Pregoeiro: gratuitamente;

3.2.2. Pelos sites:

[santaterezinha.pb.gov.br](http://santaterezinha.pb.gov.br); [www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br); [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br); e

3.2.3. Solicitado e enviado pelo e-mail: [licitacao@santaterezinha.pb.gov.br](mailto:licitacao@santaterezinha.pb.gov.br).

## **4.0. DO SUPORTE LEGAL**

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Decreto Federal nº 5.450, de 31 de Maio de 2005; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

## **5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.0 fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do ORC ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2021, considerado da data de sua assinatura.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos Próprios do Município de Santa Terezinha:

02.070 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO - 12 368 1012 2062 Programa Slário Educação - QUOTA - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2065 Manutenção de Outros Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 361 1012 2068 Atividades do FUNDEB - Outras despesas - 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 365 1012 2071 Manutenção das Atividades da Educação Infantil - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2075 Cofinanciamento do FUNDEB - 60% e 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2076 Cofinanciamento dos Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2069 Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação- ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2055 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2057 - Programa Alimentação Escolar Pré- Escola - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2058 - Programa Alimentação Escolar Creche - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo.

## **6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1.Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br).

6.2.0 licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação automática em qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida a cada certame.

6.3.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.4.Não poderão participar os interessados:

6.4.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

6.4.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.4.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.4.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.4.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º, da Lei 8.666/93.

6.5.É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

6.6.Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:

6.6.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:

6.6.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e

6.6.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.

6.6.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

6.6.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

6.6.4. Que inexiste fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

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

6.6.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º, da Constituição Federal.

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

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

6.8. O Pregoeiro poderá promover diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer as informações declaradas, inclusive, se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

#### **7.0. DO CREDENCIAMENTO**

7.1. O credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br).

7.2. O credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

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

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.

8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.

8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei 123/06.

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

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

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

8.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.8. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.9. Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

#### **9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

9.1. O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4. A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5. A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6. O envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos.

9.7. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8. O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

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

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

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

10.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

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

10.5. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.8.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta não deverá ser inferior a R\$ 0,01 (um centavo).

10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

10.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela Equipe de Apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

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

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

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

10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

10.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

10.23.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

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

10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, § 2º, da Lei 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

10.26.1.Produzidos no País;

10.26.2.Produzidos por empresas brasileiras;

10.26.3.Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.26.4.Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

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

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

10.28.2.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.29.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

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

#### **11.0.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste certame.

11.2.Havendo proposta ou lance vencedor com valor final para o respectivo item relacionado no Anexo I - Termo de Referência - Especificações, na coluna código:

11.2.1.Superior ao estimado pelo ORC, o item será desconsiderado; ou

11.2.2.Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.

11.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.

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

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

11.6.0 Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivos, sob pena de não aceitação da proposta:

11.6.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.6.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

11.8.0 Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, para que seja obtido melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital:

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

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

11.9.Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

11.10.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

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

## **12.0.DA HABILITAÇÃO**

12.1.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

### **12.2.PESSOA JURÍDICA:**

12.2.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

12.2.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.2.3.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2.4.Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Tratando-se de empresa constituída há menos de um ano, ou aquela que ainda não tenha realizado o fechamento do seu primeiro ano de existência no prazo legal,



poderá apresentar o Balaço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente. Não se aplica ao microempreendedor individual.

12.2.5.Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

12.2.6.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.2.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecida pela Caixa Econômica Federal.

12.2.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.2.9.Declaração atestando que o licitante não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa do ORC ou de qualquer entidade a ele vinculada, conforme modelo - Anexo II.

12.2.10.Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.2.11.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: [www.tcu.gov.br](http://www.tcu.gov.br).

12.2.12.Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

12.3.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências deste Edital:

12.3.1.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

12.4.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:

12.4.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.4.2.Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogável por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.4.3.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

12.4.4.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.5.Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação:

12.5.1.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais "não digitais", quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital.

12.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.9. Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:

12.9.1. Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.9.2. Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

12.11. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

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

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

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

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

13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

#### **14.0.DOS RECURSOS**

14.1.Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

14.3.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

#### **15.0.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

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

15.1.2.Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º, da Lei 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

## **16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

16.2.Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior do ORC homologará o procedimento licitatório.

## **17.0.DO CONTRATO**

17.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o adjudicatário será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, assinar o respectivo contrato, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela referida norma:

17.1.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

17.1.2.Não atendendo à convocação para assinar o contrato, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade de sua proposta, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;

17.1.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do referido contrato;

17.1.4.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

17.2.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.

17.3.0 Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, §1º da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

## **18.0.DO REAJUSTAMENTO**

18.1.Os preços contratados são fixos e irreatáveis no prazo de um ano.

18.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **19.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

19.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

19.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

#### **20.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

20.1.Obrigações do Contratante:

20.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

20.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

20.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

20.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

20.2.Obrigações do Contratado:

20.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

20.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

20.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

20.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

20.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

20.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

20.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

#### **21.0.DO PAGAMENTO**

21.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

21.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

21.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

21.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

## **22.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

22.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

22.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

22.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

## **23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

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

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

23.8.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

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

23.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

23.11.Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

23.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.13.O Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: [portaldecompraspublica.com.br](http://portaldecompraspublica.com.br); e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua José Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.14.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de ., Estado da Paraíba.

Santa Terezinha - PB, 18 de Março de 2021.

---

CARLOS WELINGTON DOS SANTOS CORDEIRO  
Pregoeiro Oficial



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00005/2021**

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

**1.0. DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto desta licitação: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB.

**2.0. DA JUSTIFICATIVA**

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega*	PACOTE	4000
2	AÇÚCAR MASCAVO embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	QUILO	1000
3	ALMONDEGAS AO MOLHO, almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina sem osso, água, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola, leite em pó, condimento para almôndegas, sal, alho, pimenta branca. Molho: molho ao sugo, água, tomate, amido modificado, óleo de soja, caldo de carne e alho. Lata com no máximo 420g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.	LITRO	1500
4	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em embalagem caixa de papelão, original da fábrica. peso de 500G. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto*	CAIXA	300
5	AMIDO DE MILHO COM AROMA NATURAL DE BAUNILHA _ Enriquecido com vitaminas e mineral, para o preparo de mingaus contendo: AMIDO, AÇÚCAR, MALITROODEXTRINA, VITAMINAS (A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO), MINERAIS (FERRO E ZINCO), AGENTE DE FIRMEZA, FOSFATO TRICÁLCICO, AROMATI ZANTE MORANGO E CORANTE DE URUCUM. Sabor tradicional. A embalagem deverá conter externamente, os dados de	CAIXA	300



	identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro ,data de fabricaçãoDeverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978.Embalagem de 200g		
6	ARROZ BRANCO, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	QUILO	4000
7	ARROZ INTEGRAL, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	QUILO	500
8	ARROZ PARBOILIZADO, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	QUILO	3000
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	UNIDADE	400
10	BICARBONATO DE SÓDIO, produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	PACOTE	50
11	BISCOITO DE ARROZ, produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	500
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL. Deverá conter farinha trigo integral como ingrediente principal. Produto isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Produto sem lactose. Acondicionado em embalagens de 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	2000
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	3000
14	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	2000
15	CACAU EM PÓ, produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	QUILO	1000
16	CAFÉ SOLUVEL GRANULADO, produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	50

17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Café puro, torrado e moído , em ponto de torra e granulometria habitual, procedentes de grãos sãos, limpos e sadios, isentos de impurezas. Pacote de alumínio revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente a VACUO PURO (aLITROo vácuo), com peso líquido de 250 gramas, rotulado no aspecto qualitativo, quantitativo e com prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, atendendo as disposições da legislação em vigor.	UNIDADE	400
18	CHARQUE BOVINO- Charque ponta de agulha. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades , parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos , limpos , não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante/ 10% De Gordura Totalmente Embalado A Vácuo, O Produto deverá ter registro no Ministerio da Saude e Atender a Portaria 451/97 do Ministerio Da Saude e a Resolucao 12/78 Da Comissao Nacional de Normas e Padroes Para Alimentos - Cnnpa. Amostra para teste	UNIDADE	3000
19	CANELA EM PÓ acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 25 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100
20	CHOCOLATE EM PÓ, Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja, estabilizante apresentar amostra e ficha técnica. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de aromatizantes, emulsificante e aroma artificial. . Amostra para teste	PACOTE	2000
21	COCO RALADO produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.	UNIDADE	200
22	COLORAU EM PÓ, composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir a adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	2000
23	COMINHO MOIDO. Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a rdc n°276/2005. Embalages de 100gr seladas de fabrica, validade minima de 06 meses após a entrega e impressas nas embalagens. Amostra para teste	UNIDADE	2000
24	CRAVO DA ÍNDIA, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 15 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100
25	CÚRCUMA MOÍDA (AÇAFRÃO DA TERRA), produto in natura, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega*	UNIDADE	1000

26	ERVA DOCE em grão para chá. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 20g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100
27	ERVILHA EM CONSERVA, embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: ervilha e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	UNIDADE	100
28	EXTRATO DE TOMATE, composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 340g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	UNIDADE	2000
29	FARELO DE TRIGO (fibra de trigo), produto 100% integral. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega*	PACOTE	500
30	FARINHA DE AVEIA, produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	UNIDADE	600
31	FARINHA DE MANDIOCA, sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	QUILO	500
32	FARINHA DE MILHO FINA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	QUILO	300
33	FARINHA DE MILHO MÉDIA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	QUILO	400
34	FARINHA TRIGO ESPECIAL, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	QUILO	500
35	FARINHA TRIGO INTEGRAL, tipo 1. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega *	QUILO	200
36	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, sais minerais, vitaminas, Sem açúcar e aromatizante, contendo glúten, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon). Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Amostra para teste*	UNIDADE	500
37	FARINHA LACTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, vitaminas, minerais. Sem açúcar, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio - . Amostra para teste*	UNIDADE	500
38	FEIJÃO MACASSAR BRANCO TIPO 1 _ Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a	QUILO	1500

	resolução 12/78 da cnpa.Embalagem plástica atóxica de 1 QUILO, fardo com 30 QUILO.		
39	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	QUILO	1500
40	FEIJÃO PRETO, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	QUILO	1000
41	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO, embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100
42	FERMENTO QUIMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS, embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100
43	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 1, a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.*	UNIDADE	2000
44	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 2, a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega*	UNIDADE	2000
45	FLOCÃO DE MILHO -Flocos de milho pré---cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1QUILO, sacos sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante.Embalagem selada de 500g a 1 QUILO. Amostra para teste*	PACOTE	7000
46	FLOCOS DE MILHO-Flocos de milho pré- cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos trans sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes parentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante. Embalagem selada de 500g.Fardos de 15QUILO Amostra para teste*	PACOTE	3000
47	GRANOLA contendo no mínimo os seguintes ingredientes: aveia em flocos,uva passa, gérmen de trigo e flocos de milho. Isento de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.Amostra para teste*	PACOTE	100
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 4 meses no	PACOTE	8000

	momento da entrega. Embalagem de 200g, ausência de vazamentos, ou quaisquer outras características impróprias ao consumo. Amostra para teste*		
49	LEITE UHT LONGA VIDA INTEGRAL, acondicionado em embalagem de 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega.* Amostra para teste*	LITRO	2000
50	LEITE UHT SEM LACTOSE, acondicionado em embalagem contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*	LITRO	2000
51	LINHAÇA, acondicionada em embalagens de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega*	PACOTE	50
52	LOURO EM FOLHAS SECAS, acondicionado em embalagem contendo mínimo 5g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	UNIDADE	50
53	MANTEIGA SEM SAL, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Amostra para teste	UNIDADE	600
54	MASSA TIPO CABELO DE ANJO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. . Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	500
55	MASSA TIPO CONCHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	2000
56	MASSA TIPO CONCHINHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. . Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	1000
57	MASSA TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PACOTE	2000
58	MACARRÃO TIPO ESPAGHETTI Longo fino, embalagem primária em pacotes de 500 g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, COM OVOS, registrado no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	4000
59	MEL PURO acondicionado em embalagem de 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. *	QUILO	100
60	MELADO BATIDO, produto 100% natural. Acondicionado em embalagem de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.*	QUILO	50
61	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1QUILO.	PACOTE	1000
62	MILHO PARA CANJICA produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (Zea Mays, L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação	PACOTE	1000

	mecânica ou manual (degerminação).Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1QUILO.		
63	MILHO VERDE EM CONSERVA, Embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	200
64	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.Pacote 500g.	PACOTE	200
65	ÓLEO DE SOJA acondicionado em embalagem plástica de 900 ml do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega* Amostra para teste*	UNIDADE	1500
66	ORÉGANO SECO, sem mofos, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 10g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	100
67	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA COM SOJA (LEITE DE SOJA), sem sabor, isento de açúcar. Deverá possuir como principal ingrediente proteína de soja. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto isento de lactose. Acondicionado em embalagem de no mínimo 300g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica	UNIDADE	100
68	POLVILHO AZEDO, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	50
69	POLVILHO DOCE, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PACOTE	50
70	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%.Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais.Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Amostra para teste*	PACOTE	3000
71	MANTEIGA DA TERRA ou manteiga de garrafa o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado de primeira qualidade, com registro no Ministério da AgriculturaOura.Embalagem de 200 g a 500gramas. Amostra para teste*	UNIDADE	500
72	SAL FINO IODADO, acondicionado em embalagem de 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	QUILO	2000
73	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.Deverá possuir registro no Ministério da AgriculturaOura. Amostra para teste*	LITRO	1000
74	VINAGRE DE ALCOOL, embalagem contendo no mínimo 750ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	UNIDADE	1000

75	VINAGRE DE MAÇÃ sem álcool, embalagem contendo no mínimo 750ml . Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	500
76	XEREM . Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), substâncias essenciais no combate à anemia por carência de ferro. Embalagem 500 g.	PACOTE	2000
77	ABACATE, unidades de tamanho médio, com casca firme de coloração verde escuro, sem partes amassadas e/ou estragadas, ausência de podridão. Grau de amadurecimento apropriado para a consumo*	QUILO	300
78	ABACAXI PÉROLA frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Cada unidade deverá pesar no mínimo 1,3QUILO.	UNIDADE	400
79	ALFACE CRESPA inteiro, folhas íntegras, frescas e limpas, pesando no mínimo 300g cada unidade tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*	QUILO	100
80	ALHO - Graúdo do tipo comum, cabeça ínteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .Amostra para teste*	QUILO	90
81	BANANA_ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*	QUILO	5000
82	BATATA DOCE, íntegras, frescas, isenta de rachaduras ou machucados primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, ínteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	QUILO	400
83	BATATA INGLESA, nova, firmes e sem brotos, grau médio de amadurecimento, casca lisa, em boas condições de consumo, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, ínteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .	QUILO	700
84	BERGAMOTA POKAN unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, isento de perfurações.	QUILO	300
85	BETERRABA unidades de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas.	QUILO	300
86	BRÓCOLIS, molhos frescos e limpos, com cor característica e uniforme, sem machucados internos e externos. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.	UNIDADE	100
87	CARNE BOVINA DE 1ª, alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças ínteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma* Amostra para teste*	QUILO	2000
88	CARNE BOVINA DE 2ª, paleta, sem osso,peças ínteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerarao ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma* Amostra para teste*	QUILO	2000
89	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá	QUILO	2000

	realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega conforme cronograma*Amostra para teste*		
90	CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Amostra para teste*	QUILO	2000
91	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM PELE E SEM OSSO, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Amostra para teste*	QUILO	1000
92	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa nº 105 de 19/05/99.Amostra para teste*	QUILO	1000
93	CEBOLA unidades de tamanho médio, íntegras, frescas e limpas. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, íntactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .	QUILO	900
94	CEBOLINHA _ Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, íntactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*	QUILO	100
95	CENOURA, legume inteiro, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações. Sem folhas, primeira, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	QUILO	800
96	CHUCHU, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, sem rachaduras ou perfurações. De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	QUILO	500
97	COENTRO _ De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*	QUILO	200
98	COUVE FLOR unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, flores firmes e limpas. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.	UNIDADE	100
99	COUVE FOLHA folhas frescas, firmes e limpas. Cada molho deverá pesar no mínimo 400g. Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .	UNIDADE	300
100	FÍGADO BOVINO resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.Amostra para teste*	QUILO	1000
101	Frango resfriado inteiro, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas; Amostra para teste*	QUILO	3000
102	GOIABA VERMELHA _ Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e íntactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	QUILO	4000



	oriUNIDADEo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		
103	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*	PACOTE	200
104	INHAME _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, , livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 QUILO. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	QUILO	1000
105	IOGURTE NATURAL INTEGRAL deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma. Amostra para teste*	UNIDADE	2000
106	IOGURTE POLPA DE FRUTAS, deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachet contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.*	UNIDADE	2000
107	IOGURTE ZERO LACTOSE, deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Produto destinado a alunos com intolerância a lactose. Acondicionado em embalagem individual contendo no máximo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*	UNIDADE	500
108	KIWI, produto in natura, unidades de tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, sem perfurações, fruta limpa.	QUILO	50
109	LARANJA DO CÉU, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha.	QUILO	500
110	LARANJA SUCO nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	QUILO	600
111	LIMÃO unidades de tamanho médio, íntegras, frescos, sem perfurações.	QUILO	500
112	MAÇÃ ARGENTINA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	QUILO	100
113	MAÇÃ FUGI frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	QUILO	100
114	MAMÃO FORMOSA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 2QUILO	QUILO	500
115	MAMÃO TIPO HAVAÍ _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -	QUILO	500
116	MANGA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	QUILO	500
117	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Amostra para teste*	UNIDADE	600

118	MELANCIA, fruta firme e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar no mínimo 10QUILO. Amostra para teste*	QUILO	2000
119	MELÃO PAULISTA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	QUILO	1000
120	NATA, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em embalagens de no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerao ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega.	UNIDADE	100
121	OVOS DE GALINHA, tipo 2, frescos, grandes, inteiros, sem rachaduras e sujidades. Acondicionado em bandeja de papel descartável ou plástica específico para esse fim. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.	DZ	2000
122	PEPINO SALADA unidades íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.	QUILO	100
123	PÊRA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	QUILO	100
124	PIMENTÃO VERDE, grau médio de amadurecimento, em boas condições de consumo.	QUILO	400
125	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA produto obtido a partir de frutas, selecionada, isenta de contaminação.conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Amostra para teste*	QUILO	1000
126	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. . Amostra para teste*	QUILO	1000
127	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Amostra para teste*	QUILO	1000
128	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.. Amostra para teste*	QUILO	1000
129	PRESUNTO cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerao ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	QUILO	200
130	QUEIJO FATIADO, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerao ou caixa térmica assegurando a	QUILO	200

	temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *		
131	REPOLHO ROXO unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1QUILO.	UNIDADE	50
132	REPOLHO VERDE, unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1,5QUILO.	UNIDADE	50
133	RÚCULA, folhas íntegras e não murcha. Cada unidade deve pesar no mínimo 250g.	UNIDADE	100
134	SALSA /CEBOLINHA folhas verdes, frescas e limpas.	UNIDADE	100
135	TOMATE, grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.	QUILO	900
136	UVA PASSA PRETA sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PACOTE	200
137	VAGEM, íntegras, livre de manchas ou partes estragadas	QUILO	50
138	AMEIXA SECA _ ameixa preta desidratada sem caroço.Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 100g deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. . Amostra para teste*	PACOTE	200
139	GELEIA DE FRUTA - Composto 100% Fruta ,embalagem de 250g ,Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	UNIDADE	200

### 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

### 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

### 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, §1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2021, considerado da data de sua assinatura.

#### **6.0.DO REAJUSTAMENTO**

6.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

6.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **7.0.DO PAGAMENTO**

7.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

#### **8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

#### **9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

#### **10.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o

direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

10.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

10.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

#### **11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

#### **12.0.DO MODELO DE PROPOSTA**

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

---

CARLOS WELINGTON DOS SANTOS CORDEIRO  
Presidente da Comissão



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00005/2021

**PROPOSTA**

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00005/2021**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA - PB.

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB.

PROPONENTE:  
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega*		PACOTE	4000		
2	AÇÚCAR MASCADO embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*		QUILO	1000		
3	ALMONDEGAS AO MOLHO, almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina sem osso, água, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola, leite em pó, condimento para almôndegas, sal, alho, pimenta branca. Molho: molho ao sugo, água, tomate, amido modificado, óleo de soja, caldo de carne e alho. Lata com no máximo 420g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.		LITRO	1500		

4	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em embalagem caixa de papelão, original da fábrica. peso de 500G. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto*	CAIXA	300		
5	AMIDO DE MILHO COM AROMA NATURAL DE BAUNILHA _ Enriquecido com vitaminas e mineral, para o preparo de mingaus contendo: AMIDO, AÇÚCAR, MALITROODEXTRINA, VITAMINAS (A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO), MINERAIS (FERRO E ZINCO), AGENTE DE FIRMEZA, FOSFATO TRICÁLCICO, AROMATIZANTE MORANGO E CORANTE DE URUCUM. Sabor tradicional. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem de 200g	CAIXA	300		
6	ARROZ BRANCO, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	QUILO	4000		
7	ARROZ INTEGRAL, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	QUILO	500		
8	ARROZ PARBOILIZADO, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	QUILO	3000		
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade,	UNIDADE	400		

	peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*				
10	BICARBONATO DE SÓDIO, produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	PACOTE	50		
11	BISCOITO DE ARROZ, produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	500		
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL. Deverá conter farinha trigo integral como ingrediente principal. Produto isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Produto sem lactose. Acondicionado em embalagens de 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	2000		
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	3000		
14	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*	PACOTE	2000		
15	CACAU EM PÓ, produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica	QUILO	1000		



	contendo 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*				
16	CAFÉ SOLUVEL GRANULADO, produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	50		
17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Café puro, torrado e moído, em ponto de torra e granulometria habitual, procedentes de grãos sãos, limpos e saudáveis, isentos de impurezas. Pacote de alumínio revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente a VACUO PURO (aLITROo vácuo), com peso líquido de 250 gramas, rotulado no aspecto qualitativo, quantitativo e com prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, atendendo as disposições da legislação em vigor.	UNIDADE	400		
18	CHARQUE BOVINO- Charque ponta de agulha. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante C/ 10% De Gordura Totalmente Embalado A Vácuo, O Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e Atender a Portaria 451/97 do Ministério Da Saúde e a Resolução 12/78 Da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos - Cnnpa. Amostra para teste	UNIDADE	3000		
19	CANELA EM PÓ acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 25 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UNIDADE	100		

20	CHOCOLATE EM PÓ,Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja, estabilizante apresentar amostra e ficha técnica.Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Isento de aromatizantes, emulsificante e aroma artificial. . Amostra para teste		PACOTE	2000		
21	COCO RALADO produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.		UNIDADE	200		
22	COLORAU EM PÓ, composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir a adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		PACOTE	2000		
23	COMINHO MOIDO.Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a rdc n°276/2005.Embalages de 100gr seladas de fabrica,validade minima de 06meses após a entrega e impressas nas embalagens. Amostra para teste		UNIDADE	2000		
24	CRAVO DA ÍNDIA, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 15 g.Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade		UNIDADE	100		

	mínima de 6 meses no momento da entrega*					
25	CÚRCUMA MOÍDA (AÇAFRÃO DA TERRA), produto in natura, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega*		UNIDADE	1000		
26	ERVA DOCE em grão para chá. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 20g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UNIDADE	100		
27	ERVILHA EM CONSERVA, embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: ervilha e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		UNIDADE	100		
28	EXTRATO DE TOMATE, composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 340g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		UNIDADE	2000		
29	FARELO DE TRIGO (fibra de trigo), produto 100% integral. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega*		PACOTE	500		
30	FARINHA DE AVEIA, produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*		UNIDADE	600		
31	FARINHA DE MANDIOCA, sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes		QUILO	500		

	informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega				
32	FARINHA DE MILHO FINA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega		QUILO	300	
33	FARINHA DE MILHO MÉDIA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*		QUILO	400	
34	FARINHA TRIGO ESPECIAL, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		QUILO	500	
35	FARINHA TRIGO INTEGRAL, tipo 1. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega *		QUILO	200	
36	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, sais minerais, vitaminas, Sem açúcar e aromatizante, contendo glúten, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon). Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Amostra para teste*		UNIDADE	500	
37	FARINHA LACTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, vitaminas, minerais. Sem açúcar, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio - . Amostra para teste*		UNIDADE	500	
38	FEIJÃO MACASSAR BRANCO TIPO 1 _ Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de		QUILO	1500	

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Embalagem plástica atóxica de 1 QUILO, fardo com 30 QUILO.				
39	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		QUILO	1500	
40	FEIJÃO PRETO, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		QUILO	1000	
41	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO, embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UNIDADE	100	
42	FERMENTO QUIMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS, embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UNIDADE	100	
43	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 1, a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.*		UNIDADE	2000	
44	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 2, a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela		UNIDADE	2000	

	nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega*					
45	FLOCÃO DE MILHO -Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1QUILO, sacos sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante.Embalagem selada de 500g a 1 QUILO. Amostra para teste*	PACOTE	7000			
46	FLOCOS DE MILHO-Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos trans sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes parentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na UNIDADE requisitante. Embalagem selada de 500g.Fardos de 15QUILO Amostra para teste*	PACOTE	3000			
47	GRANOLA contendo no mínimo os seguintes ingredientes: aveia em flocos,uva passa, gérmen de trigo e flocos de milho. Isento de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.Amostra para teste*	PACOTE	100			
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Embalagem de 200g,ausência de	PACOTE	8000			

	vazamentos, ou quaisquer outras características impróprias ao consumo. Amostra para teste*				
49	LEITE UHT LONGA VIDA INTEGRAL, acondicionado em embalagem de 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega.* Amostra para teste*	LITRO	2000		
50	LEITE UHT SEM LACTOSE, acondicionado em embalagem contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*	LITRO	2000		
51	LINHAÇA, acondicionada em embalagens de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega*	PACOTE	50		
52	LOURO EM FOLHAS SECAS, acondicionado em embalagem contendo mínimo 5g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	UNIDADE	50		
53	MANTEIGA SEM SAL, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Amostra para teste	UNIDADE	600		
54	MASSA TIPO CABELO DE ANJO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. . Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	500		
55	MASSA TIPO CONCHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PACOTE	2000		

56	MASSA TIPO CONCHINHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		PACOTE	1000		
57	MASSA TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PACOTE	2000		
58	MACARRÃO TIPO ESPAGHETTI Longo fino, embalagem primária em pacotes de 500 g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, COM OVOS, registrano Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		PACOTE	4000		
59	MEL PURO acondicionado em embalagem de 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. *		QUILO	100		
60	MELADO BATIDO, produto 100% natural. Acondicionado em embalagem de 1QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.*		QUILO	50		
61	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1QUILO.		PACOTE	1000		
62	MILHO PARA CANJICA produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (Zea Mays, L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1QUILO.		PACOTE	1000		
63	MILHO VERDE EM CONSERVA, Embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes		PACOTE	200		



	informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*				
64	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.Pacote 500g.		PACOTE	200	
65	ÓLEO DE SOJA acondicionado em embalagem plástica de 900 ml do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega* Amostra para teste*		UNIDADE	1500	
66	ORÉGANO SECO, sem mofos, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 10g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UNIDADE	100	
67	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA COM SOJA (LEITE DE SOJA), sem sabor, isento de açúcar. Deverá possuir como principal ingrediente proteína de soja. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto isento de lactose. Acondicionado em embalagem de no mínimo 300g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica		UNIDADE	100	
68	POLVILHO AZEDO, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		PACOTE	50	
69	POLVILHO DOCE, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PACOTE	50	
70	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%.Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de		PACOTE	3000	

	Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais.Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Amostra para teste*				
71	MANTEIGA DA TERRA ou manteiga de garrafa o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado de primeira qualidade, com registro no Ministério da AgriculITROura.Embalagem de 200 g a 500gramas. Amostra para teste*		UNIDADE	500	
72	SAL FINO IODADO, acondicionado em embalagem de 1 QUILO. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		QUILO	2000	
73	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.Deverá possuir registro no Ministério da AgriculITROura. Amostra para teste*		LITRO	1000	
74	VINAGRE DE ALCOOL, embalagem contendo no mínimo 750ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		UNIDADE	1000	
75	VINAGRE DE MAÇÃ sem álcool, embalagem contendo no mínimo 750ml . Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UNIDADE	500	
76	XEREM . Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), substâncias essenciais no combate à anemia por carência de ferro. Embalagem 500 g.		PACOTE	2000	
77	ABACATE, unidades de tamanho médio, com casca firme de coloração verde escuro, sem partes amassadas e/ou estragadas, ausência de podridão. Grau de amadurecimento apropriado para a consumo*		QUILO	300	
78	ABACAXI PÉROLA frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Cada unidade deverá pesar no mínimo 1,3QUILO.		UNIDADE	400	
79	ALFACE CRESPA inteiro, folhas íntegras, frescas e limpas, pesando no mínimo 300g cada unidade tamanho		QUILO	100	

	e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*				
80	ALHO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .Amostra para teste*	QUILO	90		
81	BANANA_ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*	QUILO	5000		
82	BATATA DOCE, íntegras, frescas, isenta de rachaduras ou machucados primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	QUILO	400		
83	BATATA INGLESA, nova, firmes e sem brotos, grau médio de amadurecimento, casca lisa, em boas condições de consumo, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .	QUILO	700		
84	BERGAMOTA POKAN unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, isento de perfurações.	QUILO	300		
85	BETERRABA unidades de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas.	QUILO	300		
86	BRÓCOLIS, molhos frescos e limpos, com cor característica e uniforme, sem machucados internos e externos. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.	UNIDADE	100		
87	CARNE BOVINA DE 1ª, alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria	QUILO	2000		

	78/2009. Entrega diária conforme cronograma* Amostra para teste*					
88	CARNE BOVINA DE 2ª, paleta, sem osso, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma* Amostra para teste*		QUILO	2000		
89	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1QUILO do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega conforme cronograma* Amostra para teste*		QUILO	2000		
90	CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Amostra para teste*		QUILO	2000		
91	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM PELE E SEM OSSO, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de		QUILO	1000		

	2 meses a contar da data de entrega. Amostra para teste*				
92	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvctransparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa n° 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa n° 105 de 19/05/99.Amostra para teste*		QUILO	1000	
93	CEBOLA unidades de tamanho médio, íntegras, frescas e limpas. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .		QUILO	900	
94	CEBOLINHA _ Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*		QUILO	100	
95	CENOURA, legume inteiro, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações. Sem folhas, primeira, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		QUILO	800	
96	CHUCHU, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, sem rachaduras ou perfurações. De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		QUILO	500	
97	COENTRO _ De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Amostra para teste*		QUILO	200	
98	COUVE FLOR unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, flores firmes e limpas. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.		UNIDADE	100	
99	COUVE FOLHA folhas frescas, firmes e limpas. Cada molho deverá pesar no mínimo 400g. Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa .		UNIDADE	300	
100	FÍGADO BOVINO resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP.		QUILO	1000	

	Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Amostra para teste*				
101	Frango resfriado inteiro, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas; Amostra para teste*		QUILO	3000	
102	GOIABA VERMELHA _ Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		QUILO	4000	
103	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*		PACOTE	200	
104	INHAME _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, , livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 QUILO. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa		QUILO	1000	
105	IOGURTE NATURAL INTEGRAL deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma. Amostra para teste*		UNIDADE	2000	
106	IOGURTE POLPA DE FRUTAS, deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachet contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias		UNIDADE	2000	

	a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.*				
107	IOGURTE ZERO LACTOSE, deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Produto destinado a alunos com intolerância a lactose. Acondicionado em embalagem individual contendo no máximo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*		UNIDADE	500	
108	KIWI, produto in natura, unidades de tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, sem perfurações, fruta limpa.		QUILO	50	
109	LARANJA DO CÉU, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha.		QUILO	500	
110	LARANJA SUCO nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.		QUILO	600	
111	LIMÃO unidades de tamanho médio, íntegras, frescos, sem perfurações.		QUILO	500	
112	MAÇÃ ARGENTINA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g		QUILO	100	
113	MAÇÃ FUGI frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g		QUILO	100	
114	MAMÃO FORMOSA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 2QUILO		QUILO	500	
115	MAMÃO TIPO HAVAIÍ _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -		QUILO	500	
116	MANGA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.		QUILO	500	
117	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans.		UNIDADE	600	

	Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Amostra para teste*				
118	MELANCIA, fruta firme e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar no mínimo 10QUILO. Amostra para teste*	QUILO	2000		
119	MELÃO PAULISTA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	QUILO	1000		
120	NATA, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em embalagens de no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerao ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega.	UNIDADE	100		
121	OVOS DE GALINHA, tipo 2, frescos, grandes, inteiros, sem rachaduras e sujidades. Acondicionado em bandeja de papel descartável ou plástica específico para esse fim. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.	DZ	2000		
122	PEPINO SALADA unidades íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.	QUILO	100		
123	PÊRA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	QUILO	100		
124	PIMENTÃO VERDE, grau médio de amadurecimento, em boas condições de consumo.	QUILO	400		
125	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA produto obtido a partir de frutas, selecionada, isenta de contaminação.conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da	QUILO	1000		



	Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*				
126	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. . Amostra para teste*		QUILO	1000	
127	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Amostra para teste*		QUILO	1000	
128	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA _ Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 QUILO deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.. Amostra para teste*		QUILO	1000	
129	PRESUNTO cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.		QUILO	200	
130	QUEIJO FATIADO, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 QUILO do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *		QUILO	200	
131	REPOLHO ROXO unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1QUILO.		UNIDADE	50	

132	REPOLHO VERDE, unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1,5QUILO.		UNIDADE	50		
133	RÚCULA, folhas íntegras e não murcha. Cada unidade deve pesar no mínimo 250g.		UNIDADE	100		
134	SALSA /CEBOLINHA folhas verdes, frescas e limpas.		UNIDADE	100		
135	TOMATE, grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.		QUILO	900		
136	UVA PASSA PRETA sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PACOTE	200		
137	VAGEM, íntegras, livre de manchas ou partes estragadas		QUILO	50		
138	AMEIXA SECA _ ameixa preta desidratada sem caroço.Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 100g deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. . Amostra para teste*		PACOTE	200		
139	GELEIA DE FRUTA - Composto 100% Fruta ,embalagem de 250g ,Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Amostra para teste*		UNIDADE	200		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00005/2021**

MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00005/2021**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de que não possuo no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

O proponente acima qualificado declara não possuir em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado desta Prefeitura Municipal de Santa Teresinha, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00005/2021**

MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO N°: ....-CPL**

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Santa Teresinha - Rua Jose Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB, CNPJ n° 08.882.524/0001-65, neste ato representada pelo Prefeito Jose de Arimateia Nunes Camboim, Brasileiro, Casado, Empresário, residente e domiciliado na Fazenda Nova Cachoeira, . - Fazenda - Zona Rural - Santa Terezinha - PB, CPF n° 141.113.304-87, Carteira de Identidade n° 375197 SSP-PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ....., CNPJ n° ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ....., ..... - ..... - ..... - ..... - ....., CPF n° ....., Carteira de Identidade n° ....., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:**

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00005/2021, processada nos termos da Decreto Federal n° 5.450, de 31 de Maio de 2005; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

O presente contrato tem por objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda dos Alunos da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura do Município de Santa Teresinha/PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00005/2021 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:**

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ ... (...).

**CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO:**

Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

**CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:**

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

Recursos Próprios do Município de Santa Terezinha:

02.070 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO - 12 368 1012 2062 Programa Slário Educação - QUOTA - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2065 Manutenção de Outros Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 361 1012 2068 Atividades do FUNDEB - Outras despesas - 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 365 1012 2071 Manutenção das Atividades da Educação Infantil - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2075 Cofinanciamento do FUNDEB - 60% e 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2076 Cofinanciamento dos Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2069 Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação- ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2055 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2057 - Programa Alimentação Escolar Pré- Escola - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2058 - Programa Alimentação Escolar Creche - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo.

**CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:**

O pagamento será efetuado na Tesouraria do Contratante, mediante processo regular, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:**

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2021, considerada da data de sua assinatura.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua

execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

**CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:**

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:**

Executado o presente contrato e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:**

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:**

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo

pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de ..

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Santa Terezinha - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....