



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

EDITAL DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico Nº 0002/2025
Processo(s) Administrativo(s) Nº 006450/2024
ID CIDADES: 2025.054E0700001.02.0008

MODALIDADE: Pregão Eletrônico
REGISTRO DE PREÇOS

Parte Preliminar

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A
MERENDA ESCOLAR NO ANO DE 2025
SECRETARIA(S) INTERESSADA(S): SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

Data de Abertura da Sessão: 10/03/2025

Horário: 08:00 Horas

REFERENCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF)

LOCAL/PLATAFORMA: Portal de Compras Públicas -

www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO LOTE

Modo de disputa: ABERTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

EDITAL DE LICITAÇÃO

MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO/ES, pessoa jurídica de direito público, por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, com interesse da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, torna notório que realizará licitação de **REGISTRO DE PREÇOS** na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, visando a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NO ANO DE 2025, especificados nos anexos deste Edital, sob o regime de **MENOR PREÇO LOTE**, a qual será processada e julgada em conformidade nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Municipal nº 11.462/2023 e nº 084/2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e tudo em conformidade com o Processo006450/2024.

DO OBJETO

O objeto da presente licitação é: O **REGISTRO DE PREÇOS** para futura e eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NO ANO DE 2025, conforme condições, quantidades e exigências contidas neste Edital e seus ANEXOS.

A presente licitação será realizada com o critério de julgamento por "**MENOR PREÇO POR LOTE**".

O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme acima, observadas às especificações e valores máximos aceitos pela Administração. O critério de julgamento adotado terá observância às exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto e seus preços.

1. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

1.1. As despesas para atender esta licitação, estarão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Secretaria(s) e que constam no processo administrativo em destaque.

2. DO CREDENCIAMENTO e PARTICIPAÇÃO

2.1 O Pregão é o nível básico do registro cadastral no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

2.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

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

2.4. O licitante responsabilizar-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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

2.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. Poderão participar desta Licitação todas as empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

2.6 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.

2.7 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

2.8. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

2.8.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

2.8.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

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

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

2.9. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

2.10. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

2.10.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

2.10.1.1. Nos lotes exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

2.10.1.2. Nos lotes em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

- 2.10.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 2.10.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 2.10.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2.10.5. 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 de 1998;
- 2.10.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 2.10.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 2.10.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

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

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1 O certame será conduzido pelo(a) Agente de Contratação, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

3.2 Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante;

3.3 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 ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

3.4 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que, cumpram satisfatoriamente os termos do Edital.

a) Por se tratar de licitação de ampla concorrência, defini-se que:
Fica permitida a participação de TODOS os interessados nos itens/lotes licitados, não havendo exclusividades ou restrições.

No tratamento das MEI, ME ou EPP, aplicar-se-á no que couber, a legislação em vigor.

3.5 No que couber, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, será concedido tratamento diferenciado as ME's e EPP's.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

agente público do órgão ou entidade licitante;

pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, deverá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelo telefone: **3003-5455, ou, através do e-mail: **falecom@portaldecompraspublicas.com.br****



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.)

4.1.1 – A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

4.2. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

4.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.3.5 e as demais declarações necessárias.

4.4. 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.

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

4.6. 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

4.8 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deve cadastrar seus preços na plataforma PORTA DE COMPRAS PÚBLICAS no campo LOTES onde será disputado os lances, contendo os seguintes campos abaixo:

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

5.1.2. Unidade de medida, conforme Termo de Referência;

5.1.3. Quantidade do Item/Lote, conforme Termo de Referência;

5.1.4. **Valor unitário contendo até duas casas decimais;**

5.1.5. Valor total do item ou lote, e;

5.1.6. Marca, Fabricante e Modelo (no que couber);

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

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre o fornecimento dos bens/produtos.

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

5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5.6. O licitante deverá declarar, para cada item/lote, em campo próprio do sistema, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, se houver e/ou necessário.

5.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas e neste EDITAL, quando participarem;

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

- 6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema eletrônico ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema eletrônico disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor TOTAL do LOTE.
- 6.5.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 100,00 (cem reais)**.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital. Contendo cada lance, no máximo 02 (duas) casas decimais relativas à parte dos centavos.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.11. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.12. O Critério de julgamento será o de menor preço ou maior desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

614. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte (quando houver), uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria às 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.15. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

6.17. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.19. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

6.20. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

6.22. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
empresas brasileiras;
empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) SOLICITARÁ da empresa arrematante que efetue o lançamento dos valores atualizados na plataforma (EM LOCAL APROPRIADO), sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO e PENALIDADES cabíveis, no caso de não cumprimento. Em caso de dúvidas sobre o lançamento dos valores unitários, é necessário entrar em contato com a plataforma Porta de Compras Públicas.

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

6.23.2. CASO A EMPRESA ARREMATANTE NÃO APRESENTE O REAJUSTAMENTO, ELA SERÁ DESCLASSIFICADA DO CERTAME.

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA ARREMATANTE/VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e legislação correlata.

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

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

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

7.5. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar a PROPOSTA ATUALIZADA e outros documentos digitais complementares, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5.1. A Proposta Atualizada deverá atender aos requisitos inseridos no Item 5 deste edital, devendo constar em papel timbrado, com a indicação da empresa e assinatura do responsável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

7.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6.1. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS e AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS

A) - Ao término da fase de DISPUTA, o pregoeiro irá SUSPENDER o certame para encaminhamento dos autos até a SECRETARIA SOLICITANTE, que **PODERÁ** solicitar da **empresa arrematante** a apresentação de amostra para análise técnica do material cotado (01 unid. de cada item), sem ônus para SECRETARIA, a ser enviado pelo Licitante nos prazos definidos pela(s) Secretaria(s), para avaliação de aceitabilidade quanto ao atendimento aos requisitos técnicos exigidos no edital e qualidade do produto proposto, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

A1) A Comissão de Licitação fará uma breve análise dos documentos de habilitação das empresas arrematantes para instruir a Secretaria quanto os melhores colocados dos itens/lotos.

A2) Em caso de não apresentação de algum dos documentos de habilitação pela empresa arrematante, este será INABILITADO, sendo conferido o prazo de recurso em conformidade ao item 10.5, 10.5.1, 10.5.2 e 10.5.3 deste edital.

B) - As condições de entrega e exigência, tais como horários de recebimento, local de recebimento serão fornecidos pela(s) Secretaria(s) Solicitante(s), sendo a responsabilidade quanto a avaliação dos produtos apresentados inteiramente e exclusivamente da COMISSÃO DE AVALIAÇÃO designada pela Secretaria(s) Solicitante(s).

C) - No caso das amostras do arrematante da licitação não forem aprovadas e forem convocados os classificados em 2º (segundo) lugar a Secretaria Solicitante enviará a convocação via email cadastrado pelo licitante, no sistema Porta de Compras Públicas.

D) - Após a análise técnica do material amostra não será devolvida ficará em poder da Comissão de Avaliação e Julgamento para conferência posterior a entrega, e não poderá ser descontada no quantitativo a ser entregue.

E) - A LICITANTE ARREMATANTE QUE NÃO APRESENTAR AS AMOSTRAS DOS ITENS/LOTES ARREMATADOS NO PRAZO DEFINIDO pela Secretaria(s) Solicitante(s) ESTARÁ AUTOMATICAMENTE EXCLUÍDA DO CERTAME, SEM PREJUÍZO DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NESTE EDITAL E NA LEI A classificação das propostas, o julgamento da proposta e da habilitação será submetido à autoridade superior para deliberação quanto à sua homologação e a adjudicação do objeto da licitação caso ocorra recurso.

F) - Caso não haja interesse recursal manifestado na sessão o Pregoeiro é quem adjudicará o objeto, sendo que esta adjudicação não produzirá efeitos até a homologação pela autoridade superior.

G) - Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer às normas e especificações da ABNT, INMETRO, Normas da ISO, ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere à qualidade, **conforme o aplicável.**

7.7. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará, juntando nos autos, a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A documentação de habilitação deverá ser apresentada exclusivamente por meio do sistema eletrônico – <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> e **somente pelo licitante vencedor**, nos termos do Art. 63, II da Lei 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

8.1.1 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.2. Após solicitação, a empresa arrematante deverá apresentar os documentos de habilitação no **prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período:**

I - por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação ou;

II - de ofício, a critério do pregoeiro ou da comissão de contratação, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade.

8.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.4. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5.2. Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.5.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.5.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.5.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

8.5.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações, ou, da consolidação respectiva;

8.6. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

8.6.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.

8.6.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.6.3. Comprovação de Regularidade perante a Fazenda Municipal: Certidão dos Tributos relativos ao domicílio ou sede do proponente.

8.6.4. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.

8.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, fornecida no sítio eletrônico do Tribunal Superior do Trabalho: www.tst.gov.br - Em atendimento a Lei 12.440/2011 e a Resolução Administrativa do Tribunal Superior do Trabalho nº 1470/2011.

8.7. REGULARIDADE CADASTRAL:

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

8.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

8.8.1. CÓPIAS DAS FOLHAS DO LIVRO DIÁRIO relativo aos 02 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente registrado no Órgão Competente e apresentado na forma da Lei, onde se encontram transcritos:

- a) Termo de Abertura;
- b) Termo de Encerramento;
- c) Balanço Patrimonial;
- d) Demonstração de Resultado do Exercício;
- e) A Licitante obrigada a publicar suas peças contábeis deverá apresentar os documentos relacionados nas alíneas "a" e "b" acima, bem como cópia da referida publicação onde conste o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado do Exercício.

8.8.2. A boa situação financeira da licitante será verificada pela Administração com base nos documentos apresentados no item anterior, nos seguintes moldes:

I. O Índice de Liquidez Corrente é o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante, conforme abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

ILC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

II. O Índice de Liquidez Geral, correspondente ao quociente da soma do Ativo Circulante com Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

ILG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

III. O Índice de Solvência Geral, correspondente ao quociente do Ativo Total pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

ISG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

8.8.2.1 - Será habilitada a empresa que apresentar:

- I. Índice de Liquidez Corrente – igual ou maior que 1,0;
- II. Índice de Liquidez Geral – igual ou maior que 1,0;
- III. Índice de Solvência Geral – igual ou maior que 1,0.

8.8.2.2 - As empresas que apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices estabelecidos no item acima, deverão comprovar Capital Social ou Patrimônio Líquido, no mínimo de 10% (dez por cento) da soma dos valores ESTIMADOS dos lotes arrematados.

8.8.2.2.1 - Para os consórcios, para fins de comprovação da qualificação econômicofinanceira, deverá ser comprovado o valor descrito no subitem 8.8.2.1, com acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido ao licitante individual, perfazendo assim o valor a ser comprovado de 20% (vinte por cento).

8.8.2.2.2 - O acréscimo previsto no subitem anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, assim definida em lei.

8.8.3 - O exercício social torna-se exigível:

- I. Após o último dia do mês de MAIO do ano subsequente, para as Licitantes que utilizam a contabilidade digital através do Sistema Público de Escrituração Digital - SPED;
- II. Após o último dia do mês de ABRIL do ano subsequente, para as demais licitantes.

8.8.4 - Excepcionalmente, para as empresas criadas no exercício financeiro desta licitação, fica autorizado a substituição dos demonstrativos contábeis, pelo balanço de abertura, e no caso de ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, deverá ser apresentado o balanço patrimonial do último exercício social.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

8.8.5 - Os índices serão apurados sobre dados do balanço do último exercício social, e as demais informações do balanço do exercício imediatamente anterior, serão tratados apenas como informações adicionais e comparativas.

8.8.6 - O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, poderão ser apresentados de forma cumulativa, quando a informação do último exercício, constar os dois períodos

8.8.7 - CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes da sede da pessoa jurídica, emitida há, no máximo, 60 (sessenta) dias, quando outro prazo de validade não estiver expresso no documento.

8.8.7.1 - As empresas que apresentarem certidão positiva de RECUPERAÇÃO JUDICIAL poderão participar desta licitação desde que o Juízo em que tramita o procedimento dispense a apresentação da Certidão Negativa de Recuperação Judicial ou certifique que a empresa está em condições de contratar com a Administração Pública;

8.8.7.2 - O fato de o licitante encontrar-se em situação de Recuperação Judicial não o exime de comprovar sua qualificação econômico-financeira, pela apresentação de índices ou comprovação de Capital Social/Patrimônio Líquido mínimo, na forma exigida neste instrumento.

8.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DECLARAÇÕES

8.9.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes, compatíveis em características, quantidades e prazos, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatíveis com o objeto desta licitação, devidamente assinado pela pessoa responsável, preferencialmente em papel timbrado da empresa emissora.

8.9.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

8.9.2.1 - O licitante deverá apresentar na etapa de habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição;

8.9.2.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação dos documentos, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

8.9.2.3 - O prazo acima poderá, a critério da Administração, ser prorrogado por igual período;

8.9.2.4 - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado a Administração convocar os licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.9.3 - COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

8.9.3.1 - O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que desejar obter os tratamentos previstos na Lei Complementar nº 123/2006 deverá apresentar a



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL, seguindo a previsão da Instrução Normativa DREI nº 10/2013 ou norma que venha a substituí-la.

8.9.3.2 - Caso o licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja optante pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar também o comprovante de opção obtido no site do Ministério da Fazenda (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional>).

8.9.3.3 - O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos na esfera civil, penal e administrativa.

8.10. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital e seus Anexos.

9. ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos exigidos para a habilitação, conforme regulado neste Edital, deverão ser enviados de ACORDO COM O ITEM 8.2 deste edital, exclusivamente por meio de campo próprio do Sistema.

9.2. Em caso de dúvida quanto à veracidade das informações apresentadas, o órgão condutor do certame promoverá as diligências necessárias para esclarecer ou complementar a instrução do processo.

9.3. Será aceito documento assinado digitalmente com certificado digital.

9.4. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

9.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

10. DOS RECURSOS

10.1. A intenção de interpor recurso poderá ser promovida pelos licitantes, de forma IMEDIATA, via sistema provedor, APÓS O TÉRMINO DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DO ATO DE HABILITAÇÃO OU INABILITAÇÃO. O sistema aceitará a intenção o licitante, inicialmente, nos 10 (dez) minutos imediatamente posteriores ao julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, sob pena de preclusão, ficando a Autoridade Competente autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarada vencedor.

10.2 Não serão conhecidas as manifestações de recurso efetuadas por meio diverso do aqui estabelecido (chat de mensagens, e-mail, carta, etc.).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

10.3 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.4. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA PROVEDOR, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação pessoal, realizada pelo sistema provedor. Os demais licitante ficarão intimados para, se desejarem, apresentar contrarrazões, EM IGUAL NÚMERO DE DIAS E NA MESMA FORMA, cujo prazo correrá a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data do encerramento da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

DOS RECURSOS NOS CASOS DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS/PROSPECTOS

Após a Avaliação das amostras/prospectos feita pela Secretaria, será lavrada nova ata onde, dentre outras, constará as informações pertinentes quanto a avaliação das amostras ou dos prospectos extraídas do documento emitido pelo(s) SECRETARIA SOLICITANTE; a classificação de cada licitante e os valores obtidos por cada um e; as empresas VENCEDORAS do certame.

10.5.3. Desta declaração de Vencedor, será dado publicidade através de Diário Oficial do Estado e/ou Amunes e/ou email direto dos licitantes, onde será aberto prazo para apresentação de RECURSOS

10.5.4. Aquele licitante que tiver o interesse em recorrer, terá, a partir da PUBLICAÇÃO nos meios definidos no item acima, o prazo de três dias para apresentar as suas razões, via email: licitacao@pedrocanario.es.gov.br <<mailto:licitacao@pedrocanario.es.gov.br>> ou em protocolo geral do município, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelos mesmos moldes, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

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

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

11.2.1. Todas as convocações, após a fase de disputa, solicitação de amostras, diligências e outras no decurso do procedimento licitatório, se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, **por ato da autoridade superior competente** (Art. 71 da Lei 14.133/2021), caso não haja interposição de recurso e após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

13.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

13.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

13.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

13.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado

14. PRAZOS, CONDIÇÕES DA ENTREGA DOS MATERIAIS E VALIDADE

14.1. A entrega dos materiais será programada em conformidade com a determinação da **SECRETARIA(s) MUNICIPAL(is) SOLICITANTES**, sendo entregue os quantitativos conforme pedido da Secretaria.

14.2 Os materiais serão entregues na data programada e no endereço indicado pela **SECRETARIA(s) MUNICIPAL(is) SOLICITANTES**, obedecendo aquilo que consta no Termo de Referência e afins;

14.3 Os materiais deverão ser entregues em perfeitas condições de uso e de acordo com as especificações estabelecidas no Edital, observando-se, também os prazos de entrega estabelecidos para que se declarem os aceites.

14.4 O Objeto da licitação será recebido previamente para verificação de atendimento aos requisitos editalícios e posteriormente o recebimento total com o devido ateste de recebimento da nota fiscal.

14.5 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.6 Nos termos da Lei, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

15.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

15.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

15.4. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

15.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência em consonância com a lei.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e/ou minuta do contrato.

18. DO PAGAMENTO

18.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, e/ou minuta do contrato anexos deste Edital.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa o fornecedor/prestador de serviço que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam:

19.1.1. Dar causa à inexecução parcial do Contrato;

19.1.2. Dar causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

19.1.3. Dar causa à inexecução total do Contrato;

19.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

19.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

19.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

19.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

19.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do Contrato;

19.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

19.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

19.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

19.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

a) Advertência quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme art. 156 §2º, da Lei nº 14.133/21;

b) Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30(trinta) dias;

b.1) Ultrapassado o prazo de 30 (trinta) dias de atraso, fica autorizado à CONTRATANTE a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, convertendo-se a multa em compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

b.2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens “e”, “f”, “g” e “h” do item 12.1 do Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave conforme art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/21;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

19.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º da Lei nº 14.133/21).

19.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º da Lei nº 14.133/21);

19.4.1 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/21)

19.4.2 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/21).

19.4.3 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedimental previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

10.5.1 - Na aplicação das sanções serão considerados os aspectos elencados no art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/21.

10.5.2 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.5.3 – O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15(quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

20. DIVULGAÇÃO, IMPUGNAÇÃO E DO ESCLARECIMENTO

20.1. As empresas interessadas em participar do certame deverão retirar o edital nos sites <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> ou <https://www.pedrocanario.es.gov.br>, ficando obrigadas a acompanhar as publicações referentes à licitação nestes endereços eletrônicos, no Diário Oficial do Estado do Espírito Santo, tendo em vista a possibilidade de alterações, disponibilização de informações e avisos sobre o procedimento do pregão eletrônico.

20.2. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

20.3. **A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE** por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br, onde não serão respondidas impugnações e ou esclarecimentos encaminhados via email.

20.4. O Agente de Contratação/Pregoeiro ou a Comissão de Contratação, quando o substituir, responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus anexos.

20.5. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro ou pela Comissão de Contratação, quando o substituir, ou ainda pelos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus anexos, nos autos do processo de licitação

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

21.3. No julgamento das propostas e da habilitação, a 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.

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

21.8. 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.

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

21.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e no www.pedrocanario.es.gov.br (aba licitações), nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 21.12.1. ANEXO I - Modelo de proposta;
- 21.12.2. ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preços
- 21.12.3. ANEXO IV - Minuta de Contrato
- ANEXO - Termo de Referência;
- ANEXO - Relação dos Objetos/Serviços a serem Contratados

Pedro Canário/ES, 17 de fevereiro de 2025



Documento assinado digitalmente

RANSMILLER BRUNELLI CAMPORESI

Data: 17/02/2025 16:57:18-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RANSMILLER BRUNELLI CAMPORESI
Secretário Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

MODELO
PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	LOTE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/MODELO	UNID	QUANT	UNIT	TOTAL
1	1						
2	2						
3	3						
...	...						
...	...						

Os valores unitários e total da proposta deverão ser preenchidos preferencialmente em algarismo e por extenso, para cada item cotado.

Valor Total da proposta por extenso: _____

Prazo de validade da proposta: _____

DECLARO que nos preços ora propostos e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances, estão incluídos todos os custos que se fizerem indispensáveis à perfeita entrega dos materiais objeto desta proposta.

INCLUIR DEMAIS DECLARAÇÕES E EXIGÊNCIAS DO EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefones: _____

FAX: _____

E-mail: _____

Banco: _____ Agência: _____ Conta: _____

Nome do representante legal para assinatura do contrato: _____

CPF: _____ Ident. _____

Domicílio e cargo na empresa _____

Profissão: _____

Local/Data: _____

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

MINUTA DA ATA

Processo nº 00/202x
Pregão nº 000000/202x
Ata nº ____/202x.

O **Município de Pedro Canário**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 28.539.872/0001-41, com Sede à Rua São Paulo, n.º 2020, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, adiante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. _____, brasileiro, (Estado Civil), (Profissão), portador da CI (RG) nº _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, residente nesta Cidade e a Empresa _____, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede _____ (endereço completo) _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada pelo _____ (condição jurídica do representante) _____, Sr. _____ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão) _____ considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, PARA REGISTRO DE PREÇOS, sob nº. 00/20XX, do Processos Administrativos nº **00/202x**. RESOLVE registrar os preços das empresas, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por elas alcançadas por item/lote, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

2.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NO ANO DE 2025, especificado no Termo de Referência, anexo do Edital, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem em ANEXO.

A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

O órgão gerenciador será SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO .

DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por órgão ou entidade da administração pública municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, respeitadas as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021.

A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

que demonstre a vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público, e que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei nº. 14.133, de 2021.

Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

As adesões à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

DA VALIDADE DA ATA

A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º dia útil subsequente à sua publicação, e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES REGISTRADOS

A contratação com os fornecedores registrados nesta Ata de Registro de Preços será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

O contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições dos arts. 105 a 114 da Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO
Estado do Espírito Santo

Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

REVISÃO E CANCELAMENTO

Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto, nas seguintes situações:

Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos do art. 124, II, d da Lei nº 14.133, de 2021.

Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, será liberado do compromisso assumido referente ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do subitem anterior, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços.

Caso haja a redução do preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual.

No caso do preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações contidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

Para fins do disposto neste subitem, deverá o fornecedor encaminhar juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas.

Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

Havendo cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para assegurar igual oportunidade de negociação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

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

O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão ou entidade gerenciadora quando:

Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

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

Sofrer sanção prevista no art. 156, III ou IV da Lei nº 14.133, de 2021.

O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 7.6.1, 7.6.2, e 7.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

Por razão de interesse público;

Pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

DAS PENALIDADES

O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

O(s) órgão(s) participante(s) deverá(ão) comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nos itens 7.6.1, 7.6.2, 7.6.3 e 7.6.4 dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CONDIÇÕES GERAIS

As demais condições gerais do fornecimento, encontram-se definidas no Edital e seus anexos, que são parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Pedro Canário/ES, de de 2025.

[Assinatura Representante do Órgão Gerenciador]

[Assinatura Representante(s) Legal(is) do(s) Fornecedor(es) Registrado(s)]



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

MINUTA CONTRATO

Processo nº 00/202x
Pregão nº 000000/202x
Contrato nº ____/202x.

Aos ----- dias do mês de ----- do ano de dois mil e XXXXXXX, o Município de Pedro Canário-ES, devidamente representado e assistido, e a empresa ----- por seu representante legal, acordam proceder, nos termos do Edital de Pregão em epígrafe, ao Registro de Preços referente aos itens anexos discriminado, com seu respectivo desconto.

Por este instrumento particular de contrato que entre si fazem, de um lado O **Município de Pedro Canário**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 28.539.872/0001-41, com Sede à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, neste ato representado pelo(a) Secretário(a) Municipal de -----, portador do CPF (MF) nº -----, residente e domiciliado(a) à -----, neste instrumento denominado simplesmente **CONTRATANTE** e, do outro, a empresa -----, estabelecida à -----, devidamente inscrita no CNPJ (MF) nº -----, representada legalmente neste ato pelo Sr (a) -----, portador(a) do CPF (MF) nº -----, residente e domiciliado(a) à -----, adiante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o julgamento datado de ----, referente ao Pregão Eletrônico de Nº **000000/202x**, devidamente homologado pela Secretaria Municipal de -----, no processo nº **00/202x**, têm entre si, justos e contratados, sob a forma de execução indireta, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, mediante as seguintes cláusulas e condições:

DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NO ANO DE 2025, conforme disposto na Licitação Pregão Eletrônico Nº **000000/2022** cujo edital consta no **Processo Administrativo nº 00/202x**, conforme proposta anexa.

CLÁUSULA PRIMEIRA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.1 O prazo de vigência da contratação é de ----- contados do(a) -----, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO

2.1. As obrigações do CONTRATANTE e da CONTRATADA constam no Termo de Referência, DOCUMENTO ANEXO AO EDITAL, bem como as determinadas na legislação, entretanto, ressalta-se que:

2.1.1. Constitui obrigação da CONTRATADA, manter, durante a execução contratual, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

2.1.2. Constitui ainda, obrigação da CONTRATADA cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz em consonância com o art. 92, XVII da Lei 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

CLÁUSULA TERCEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

3.1 Não se aplica a garantia de execução no presente contrato

CLAUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, o fiscal de contrato, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO E PAGAMENTO

5.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

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

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.4 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O CONTRATANTE, na condição de TOMADORA DOS SERVIÇOS, reterá o ISSQN (Imposto sobre serviços de qualquer natureza) de todos os prestadores de acordo com a lista de serviços contida no Artigo 151 da Lei nº 2662/2006-CTM.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Não serão aceitas cobranças realizadas através de títulos colocados em cobrança através de banco ou outra instituição do gênero.

CLÁUSULA SEXTA - DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO

6.1 As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta da dotação orçamentária:

118-155200000000 - MATERIAL DE CONSUMO

PARÁGRAFO ÚNICO

Para a cobertura das despesas relativas ao presente contrato, serão emitidas Notas de Empenho, à conta das dotações especificadas nesta cláusula.

CLÁUSULA SÉTIMA - SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE (art. 92, V)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

- 8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da publicação da Ata de Registro de Preços no PNCP.
- 8.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA ou IGP-M**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 8.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 8.7 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.
- 8.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO

- 9.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 10.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - der causa à inexecução total do contrato;
 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

- 10.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

“d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Multa Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021). Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **5 (cinco)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a natureza e a gravidade da infração cometida;

as peculiaridades do caso concreto;

as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

os danos que dela provierem para o Contratante;

a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

Estado do Espírito Santo

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1 Aplicar-se-ão os arts. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021, nas situações de extinção contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICIDADE

12.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como, o extrato do presente contrato será publicado no "Diário Oficial dos Municípios" mantido pela AMUNES, correndo as despesas por conta da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

13.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

14.1 As controvérsias decorrentes deste contrato serão dirimidas no foro da Comarca de Pedro Canário, Estado do Espírito Santo, nos termos do art. 99, I, do Código de Processo Civil, c/c o art. 109, I, da Constituição Federal.

E por estar, assim, justo e avençado, depois de lido e achado conforme, foi o presente contrato lavrado em quatro vias de igual teor e forma e assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Pedro Canário, ____ de ____ de 202X.

Prefeitura Municipal de Pedro Canário
Contratante

Contratada

TESTEMUNHAS:

1º) _____ 2º) _____



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

A presente solicitação tem como objetivo aquisição de Gêneros Alimentícios por meio de **REGISTRO DE PREÇO** para garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Pedro Canário no ano de 2025.

2. DESCRIÇÃO DOS ITENS

LOTE 01			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	ABÓBORA Tipo comum ou jacaré. Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvido, turgescente e intacto, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	2.400	1.200
02	AIPIIM Tipo branco ou amarelo, tamanho e Coloração uniforme. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	1.600	800
03	ALFACE Alface Lisa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagem transparente contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	MÇ	1.000	500
04	ALHO Graúdo, bulbo inteiro, sem brotos, sem grãos chochos, machucados, novo de 1ª qualidade, com prazo de validade semanal. Acondicionado em embalagem transparente e resistente	KG	1500	1500
05	AÇAFRÃO (cúrcuma) Íntegro, sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Emb. 500g	250	125
06	BANANA DA PRATA Peso médio: 50 g. Originário de planta sadia,	KG	8.000	5.000



	destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL.			
07	BANANA DA TERRA Peso médio: 100 g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL.	KG	6.000	6.000
08	BATATA INGLESA Batata inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	4.000	4.000
09	BATATA DOCE In natura, intacta e limpa, tamanho médio, sem brotos e sem rachaduras, nova, de 1ª qualidade, com casca sã. Acondicionado em embalagem transparente resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	3.000	3.000
10	BETERRABA Tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	KG	2.000	2.000
11	BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.000	1.000
12	CEBOLA Lisa, firme, tamanho médio, sem brotos, nova, de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	3.600	3.600
13	CENOURA Tipo sem rama, classificação extra, tamanho e Coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	KG	3.000	3.000
14	COUVE Tipo manteiga. Produto selecionado fresco, com folhas	MAÇO	1.000	500



	brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC]: 400g			
15	CHUCHU Tamanho e Coloração uniforme, produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.	KG	2.000	2.000
16	INHAME Tamanho e Coloração uniforme, produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.	KG	3.000	3.000
17	LARANJA, tipo pera, lima ou seleta; fresca; graúda; peso aproximado [UN]: 150g, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.	KG	12.000	12.000
18	LIMÃO: Tahiti; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento	KG	2.000	1.000
19	MAÇA Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bemdesenvolvida e madura. A casca deve estar livre de rachaduras, perfurações e apodrecidas. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal	KG	12.000	6.000
20	MAMÃO PAPAIA Tipo papaia, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau médio de amadurecimento, sem rupturas. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	10.000	5.000
21	MELANCIA Tipo redondo graúdo. Tamanho e Coloração uniforme. Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Etiqueta com peso e validade semanal.	kg	10.000	5.000
22	GOIABA VERMELHA, de primeira, in natura, higienizada para o consumo. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	5.000	5.000
23	MEXERICA	KG	10.000	6.000



	Tipo Pokan, peso aproximado [UN]: 200g, de cor alaranjada quando madura, arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.			
24	MANGA De 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	6.000	3.000
25	PASTA DE ALHO Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.000	1.000
26	PEPINO De boa qualidade, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal	KG	3.000	3.000
27	PIMENTÃO De boa qualidade, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal	KG	800	800
28	REPOLHO BRANCO Tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e forma uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal	KG	3.000	3.000
29	REPOLHO ROXO Tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e forma uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal	KG	1.500	750
30	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, tamanho e Coloração uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.	MAÇO	1.000	500
31	TOMATE Tipo salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	5.000	5.000
32	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de	KG	2.000	2.000



	06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com a partir de 500g.			
--	--	--	--	--

LOTE 02			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	ACHOCOLATADO EM PÓ Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote KG	4.000	4.000
02	ADOÇANTE CULINÁRIO Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de Stévia, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem 400g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.	Emb.	100	50
03	ADOÇANTE LÍQUIDO Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de Stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.	Und	30	30
04	AMIDO DE MILHO Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Emb. c/ 500g	1.000	1.000
05	AVEIA Cereal de aveia em flocos finos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Emb. c/ 200g	5.000	5.000
06	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, sem adição de açúcar, embalagem com 200g, Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento.	Emb. c/ 200g	4.000	4000
07	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de 500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005.	Pacote 500 g	400	400



	Rótulo conforme legislação vigente.			
08	CANJICA Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietilenoatóxicoresistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Pacote 500 g	3.000	3.000
09	CANJQUINHA Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 1kg. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	KG	1.500	1.000
10	COCO RALADO Coco ralado elaborado com endospermaprocedente de frutos sãos e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem integra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	800	800
11	FUBÁ Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten.	KG	3.300	3.300
12	FLOCOS DE MILHO: Flocos de milho sem açúcar; obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados, tostados, e sem corantes artificiais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de Entrega.	KG	3.600	1800
13	TRIGO PARA QUIBE: Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	KG	1.600	800
14	MISTURA PARA BOLO: Mistura para preparo de bolo; sabores: abacaxi, chocolate, chocolate com coco, laranja, fubá, mesclado, bolo simples, cenoura, limão, milho, com aveia, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Emb. c/ 5 Kg	5.000	5.000
15	SAL REFINADO Refinado Iodado, beneficiado e isento desais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade	KG	2.000	2.000



	com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg líquido. O produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses a vencer.			
--	---	--	--	--

LOTE 03			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	AÇÚCAR Cristal, branco, contendo no mínimo 98,3%de sacarose; livre de fermentação isentade matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses;embalagem primária: saco de polietileno atóxico.	Emb. c/ 5 Kg	3.000	3.000
02	ARROZ TIPO I Classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. A embalagem deve estar intacta,acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	Emb. c/ 5 kg.	3.000	3.000
03	FARINHA Tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo.	KG	1.000	1.000
04	FARINHA DE TRIGO Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade,pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data dafabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega	KG	6.000	6.000
05	FARINHA DE ROSCA Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, embalagem a partir de 500 g, rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	800	400
06	FEIJÃO CARIOCA Tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1 kg. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Prazo mínimo de validade de 6 meses	KG	7.000	3.500
07	FEIJÃO PRETO Tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1 kg. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias	KG	1.200	600
08	MACARRÃO ESPAGUETE Com ovos, vitaminado, composto de matéria – prima de primeira qualidade, sãs elimpas,Isenta de material terroso parasitas. Embalado em	EMB. 1 KG	3.000	3.000



09	pacotes com 1Kg.Com data de validade TAPIOCA O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas decor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Emb. 500g	2.000	2.000
----	--	-----------	-------	-------

LOTE 04			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	CARNE BOVINA CONGELADA PEDAÇO Acém bovino magro, LIMPO, congelado, , com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	10.000	10.000
02	CARNE BOVINA MOIDA Acém bovino limpo, magro, moído, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	10.000	10.000
03	CARNE DE HAMBÚRGUER: Hambúrguer de carne bovina e carne de aves, caixa peso líquido 1,5kg. 24 Unidades. Manter congelado a - 12°C	Emb.1,5kg	150	150
04	CARNE SUÍNA CONGELADA: Carne suína pernil em pedaços embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do Estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos) e entregue semanalmente nas datas agendadas. Enviar amostra para análise. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente.	KG	10.000	5.000
05	LINGUIÇA SUÍNA CONGELADA: Produzida com carne suína de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem de 5kg contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote	Emb.5kg	860	430



	e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.			
--	---	--	--	--

LOTE 05			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	IOGURTE DE FRUTA: Iogurte integral; com polpa de fruta; Sabor: morango, coco, pêssego, em embalagem apropriada de 1 kg, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	LITRO	5.300	5.300
02	MARGARINA Margarina com sal, embalagem 1Kg, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.	KG	2.000	2.000

LOTE 06			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	BISCOITO TIPO MAISENA Doce tipo maisena de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e amarra, nome e endereço do fabricante e data da fabricação Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Emb. 400 g	4.000	4.000
02	BISCOITO CREAM CREAM Biscoito tipo Cream-Cracker; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia;. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Emb. 400g	5.000	5.000



LOTE 07			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	PÃO DE DOCE Peso por unidade de 50g, feito no dia da entrega. Contém glúten. De boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais.	UNIDADE	20.000	20.000
02	PÃO FRANCÊS Obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Peso por unidade de 50g	UNIDADE	17.000	17.000
04	PÃO TIPO HOT-DOG, ALONGADO: Pão de hot-dog; alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.	Emb. 10 unidades	20.000	20.000
05	PÃO DE MILHO: 40g	Unidade	20.000	20.000
05	PÃO FRANCÊS CONGELADO: UNIDADES DE 50 G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E MOFO. NÃO DEVE POSSUIR GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE GORDURA TRANS. FORNECIMENTO: 50 G. Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	Pct 10kg	1.500	1.500
	PÃO DE BATATA CONGELADO :	Pct 10kg	1.500	1.500

LOTE 08			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTOS/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	LEITE EM PÓ: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente	Emb. 1kg	10.000	10.000



	visíveis. Rico em vitaminas A e D, não podendo conter variações de emulsificante (lecitina de soja). Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.			
02	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral sem lactose e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral sem lactose. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Rico em vitaminas A e D, não podendo conter variações de emulsificante (lecitina de soja). Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Emb. 500g	300	300

LOTE 09			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	FILÉ DE PEIXE: Filé de peixe, LIMPO, congelado, , com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de espinhas, escamas, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	5.000	3.000

LOTE 10			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	PEITO DE FRANGO: Peito de frango, - o produto deve estar de acordo com a NTA 03 e NTA 76 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (decreto 22.444/97 do M.A). Sem osso e sem pele, sem tempero, congelado, sem manchas e parasitas. Embalagem individual em 1kg conforme pedido.	KG	20.000	20.000
02	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: De primeira qualidade, congelado. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. O frango deverá estar congelado no ato da entrega, contendo informações necessária, de acordo com legislação da Vigilância Sanitária. Rotulagem contendo no mínimo, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.	KG	10.000	10.000



LOTE 11			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	POLPA DE FRUTA Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade e validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação; Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, abacaxi com hortelã, acerola e mamão, cajá, caju, graviola e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de "registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.	KG	10.000	10.000

LOTE 12			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	AZEITE Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Emb. 500 ml	1.500	1.500
02	CANELA Canela em pó 30g emb. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido.	Emb. 30 g	400	400
03	COLORAU Corante natural de urucum, pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Emb. 500g	1.000	1.000
04	ÓLEO DE SOJA Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 6 meses após a entrega	Emb. 900ml	3.000	3.000
05	ÓREGANO Embalagem de 500 gramas, embalagem primária com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade mínimo 12 meses	Emb. 500g	400	400



06	OVOS Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura.	DZ	7.000	7.000
07	VINAGRE Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Emb. 750ml	640	640

LOTE 13			QUANTIDADE/DOTAÇÃO	
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	ORDINÁRIO FICHA 113 FONTE 150	FNDE FICHA 113 FONTE 1552
01	ERVILHA Ervilha verde em conserva; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.	KG	700	500
02	ERVAS FINAS Embalagem de 500 gramas, embalagem primária com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade mínimo 12 meses.	Emb. 500g	300	300
03	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; Acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	3.000	3.000
04	FERMENTO EM PÓ Embalagem plástica de 250g. Ingredientes básicos: amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten	Emb. 250g	1.200	1.200
05	FERMENTO BIOLÓGICO Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de Saccharomyces cerevisial; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Sachê 125g	800	800
06	MILHO VERDE Embalagem 200g. Intacta, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais. Validade de 6 meses após entrega.	Pct 200g	3.000	3.000

3. JUSTIFICATIVA



O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local.

Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao PNAE.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento das propostas dos interessados para esse certame deverá ser utilizado o critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observados os prazos para fornecimento, especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste Termo.

5. FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

A entrega dos produtos deverá ser realizada NAS ESCOLAS, conforme endereço no anexo II abaixo.

Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência.

Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, o produto será devolvido, ficando a retirada do mesmo e o custo do transporte por conta da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

No caso de material ofertado deverão ser novos e originais, não se admitindo em hipótese alguma o fornecimento alternativo, reciclado, recondicionado ou recuperado, e deverá está adequadamente embalado de forma a reservar suas características originais;

Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações estabelecidas na Tabela do presente Termo de Referência, exclusivamente às expensas do contratado, as quais incluem as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.



Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele, em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação.

A CONTRATADA deverá atentar ao fiel cumprimento das especificações exigidas, sendo recusado item que estiver com alguma característica diferente das especificações contidas neste termo; Os produtos deverão ser novos, estar adequadamente embalados de forma a preservar suas características originais, atender as especificações técnicas exigidas e obedecer rigorosamente:

- a) às normas e especificações constantes neste Termo de Referência;
- b) às normas da ABNT/INMETRO, conforme especificação e necessidade de cada item
- c) às normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;
- d) às prescrições e recomendações dos fabricantes;

O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos;

Será recusado produto deteriorado ou avariado;

A Educação poderá solicitar testes dos materiais junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto.

Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas na Lei de Licitações.

Se for declarada pelo fabricante a falsidade, independente da substituição, os produtos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal, prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021;

A entrega dos produtos, no local indicado pela Secretaria de Educação, ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra.

Os produtos deverão ser garantidos pelo prazo de DOZE meses e conforme as normas estabelecidas.

A CONTRATADA deverá oferecer garantia quanto à responsabilidade futura, no que se refere a qualidade do produto entregue, que estiver no prazo de garantia;

Durante o período de garantia dos produtos a CONTRATADA deverá assumir os custos de devolução/frete.



6. DA AMOSTRA/PROSPECTO

Ao término da fase de DISPUTA e após receber o processo do pregoeiro a SECRETARIA SOLICITARÁ da empresa arrematante a apresentação de amostra para análise técnica do material cotado (02 unid.de cada item), sem ônus para SECRETARIA, a ser enviado pelo Licitante nos prazos definidos pela (s) Secretaria (s), para avaliação de aceitabilidade quanto ao atendimento aos requisitos técnicos exigidos no edital e qualidade do produto proposto, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

A secretaria irá encaminhar e-mail ao arrematante, solicitando o envio da amostra dos produtos arrematados, que deverão ser entregues no prazo de 3 (três) dias, na Secretaria Municipal de Educação, Av Vila Velha , Nº201, Boa Vista, Pedro Canário – ES.

A avaliação dos produtos apresentados será inteiramente e exclusivamente da COMISSÃO DE AVALIAÇÃO designada pela SECRETARIA.

No caso das amostras do arrematante da licitação não forem aprovadas e forem convocados os classificados em 2º (segundo) lugar o Departamento de Licitações enviará a convocação.

Após a análise técnica do material amostra não será devolvida ficará em poder da Comissão de Avaliação e Julgamento para conferência posterior a entrega, e não poderá ser descontada no quantitativo a ser entregue.

A licitante arrematante que não apresentar as amostras dos itens/lotos arrematados no prazo definido pela secretaria municipal estará automaticamente excluída do lote arrematado, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital e no art. 7º da lei 10.520/02.

7. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

Após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" emitida pela Secretária de Educação, os objetos descritos deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias úteis em de forma parcelada, nos endereços das unidades de ensino conforme constam no Anexo II a este termo, em dias úteis, no horário de 08h00min as 17h00min, mediante agendamento com os fiscais de contrato.

A solicitação será de forma gradativa, de acordo com a necessidade desta Secretaria Municipal de Educação;

Os produtos deverão ser fornecidos de forma contínua e fracionados.

A CONTRATADA deverá entregar os produtos em conformidade com a especificação descrita no pedido de compras.



Durante a entrega a CONTRATADA deverá aguardar o fiscal de contrato, designado pela secretaria, conferir todos os produtos.

As mercadorias deverão ser aceitas somente após o aval do fiscal de contrato.

Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene.

O contrato pode ser aditivado, se for em comum acordo.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber;
- Apresentar Ficha Técnica do Produto ou Documento Equivalente (para itens específicos e serem solicitados posteriormente);

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Incunbe ao Contratante ;

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

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

Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais



conforme previsto na lei n.º 14.133/2021.

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

Incumbe ao Contratado;

Entregar os materiais de consumo de acordo com as condições e prazos propostos neste Termo de Referência;

Confirmar o recebimento da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho;

Agendar e entregar os produtos nos prazos estipulados neste Instrumento;

Indicar o endereço, telefone/fax, e-mail e pessoa de contato para relacionar-se com a EDUCAÇÃO, pelos quais assumirá inteira responsabilidade por alterações ou falhas de comunicações;

Prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às reclamações;

Entregar os produtos no local e horário indicado;

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta e nos prazos e condições estabelecidas neste termo de referência e na Ordem de fornecimento;

Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

9. RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

A Secretária Municipal de Educação nomeará via Portaria um (a) servidor (a) para ser fiscal de contrato.

A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante designado pela Contratante;

O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata o item anterior não excluem a responsabilidade da Contratada e nem conferem à Contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução



**PREFEITURA DE
PEDRO CANÁRIO**

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**



contratual;

O Contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o Edital e seus anexos.

10. DA FORMA DE PAGAMENTO:

Os pagamentos serão efetuados mediante as apresentações das Notas Fiscais, requerimento com dados bancários, certidões negativas emitidas pelo fornecedor no prazo de 30 (trinta) dias úteis.

11. DA DOTAÇÃO

Os recursos destinados à execução deste objeto correrão à conta:

Órgão SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fonte de recurso: 150000000000 - MDE

Ficha: 118

Projeto Atividade: MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL

Elemento de despesa: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos na Secretaria Solicitante com o secretário RANSMILLER BRUNELLI CAMPORESI no endereço: Av Vila Velha, Nº 201, Boa Vista, Pedro Canário/ES e-mail educacao@pedrocanario.es.gov.br, por telefone (27) 3764-3621.

13. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Nohadya Crulhe Rodrigues – Auxiliar Administrativo.

14. RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Ransmiller Brunelli Camporesi – Secretário Municipal de Educação.

Assinado por NOHADYA CRULHE
RODRIGUES 103.***.***.***
Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Assinado por RANSMILLER BRUNELLI CAMPORESI
057.***.***.***
Prefeitura Municipal de Pedro Canário



PREFEITURA DE
PEDRO CANÁRIO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



Assinado digitalmente. Acesse: <http://www.pedrocanario.es.gov.br> Chave: 1b7131a3-5384-44f0-a58b-682ae46dd4a2
Termo de Referência Nº 000585/2024

ANEXO I
CARDAPIO ESCOLAR

	CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO MODALIDADE: Ensino Integral REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ/ALMOÇO/LANCHE DA TARDE					
1º SEMANA E 3º SEMANA						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	



CAFÉ DA MANHÃ	Pão francês Iogurte de morango	Vitamina de banana c/ aveia Biscoito Cream cracker	Leite c/ cacau Batata doce cozida	Mingau de aveia Pão comum	Leite com canela Bolo de laranja
ALMOÇO	Carne c/ moída cenoura Arroz/feijão Salada pepino	Isca de pernil suino arroz e feijão salada de tomate Melancia	Isca de carne cebola Arroz e feijão Abóbora cozida	ovos mexidos arroz c/ brócolis feijão Melancia	Moquequinha de filé de peixe Pirão Arroz e feijão Salada de alface
LANCHE DA TARDE	Suco de Goiaba Bolo de fubá Banana	Canjiquinha c/ frango e cenoura	Suco de abacaxi Pão c/ ovos	Caldo de aipim c/ Frango e coentro	Suco de acerola Pão caseiro c/ margarina Maçã

OPÇÕES DE SALADA CRUA:

1. REPOLHO + BETERRABA ou TOMATE ou CENOURA
2. ALFACE + CENOURA ou TOMATE
3. COUVE + TOMATE ou CENOURA ou BETERRABA

OBS.: Frutas e Verduras: mínimo 3x/ semana. Temperar com azeite. Oferecer fruta como sobremesa.



		CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR REFEIÇÃO : CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E LANCHE DA TARDE			SECRETARIA 
2º SEMANA E 4 º SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	vitamina Goiaba biscoito de maisena	Capuccino caseiro Bolo mesclado	Iogurte de coco Biscoito cream cracker Maça	Leite com cacau Pão de batata	Suco de manga Pão doce c/ margarina
	ALMOÇO	Frango ensopado c/ batata Polenta Feijão salada de Tomate	Frango assado Macarrão c/ milho Feijão Legumes cozido tipo sauté	Feijão tropeiro c/ carne bovina, couve e banana da terra Arroz Salada de repolho	Carne ensopada Purê de inhame Arroz e feijão Mexerica
LANCHE DA TARDE	Canjica com coco Banana	Caldo de batata c/ carne	Suco de acerola Bolo de Limão	Pão com molho de proteína de soja Suco de Caju	Suco de goiaba Quibe assado Mamão
OBS.: Frutas e Verduras: mínimo 3x/ semana. Temperar as saladas com azeite . Oferecer fruta como sobremesa.					



ANEXO II

ENDEREÇO DAS ESCOLAS PARA ENTREGA DOS ITENS

E.M.E.F. FELINTO DAMIÃO	RUA JULIA BONELAR, S/N - FELINTO DAMIÃO - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.E.F. PROFº GUEDES ALCOFORADO	RUA MARIO VELLO SILVARES, 139 - CENTRO - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.E.F. PROFº MARCOS BRUNELLI DA ROCHA	AVENIDA ALBERTO DOS REIS CASTRO, S/N - NOVO HORIZONTE - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.E.F. SÃO JOÃO BATISTA	RUA NOSSA SENHORA DE FÁTIMA, S/N - SÃO JOÃO BATISTA - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.P.E.F. JOSÉ LUIZ DA COSTA	AVENIDA FRANCISCO PORFIRIO DE SOUZA, 908 - DISTRITO CRISTAL DO NORTE- PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.P.E.F. TAQUARAS	RUA AYMORÉS, S/N - DISTRITO DE TAQUARAS - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.P.E.I.F. JOSÉ FRANCISCO CORDEIRO	FAZENDA CARAPINA, ZONA RUAL - PEDRO CANÁRIO/ES
C.E.I.M. AMÉLIA LUCAS FARIAS	RUA JULIA DE SOUZA FREITAS, 123, DISTRITO CRISTAL DO NORTE- PEDRO CANÁRIO/ES
C.E.I.M. Profª NORMILIA CUNHA SANTOS	RUA PORTO AZUL, S/Nº - SÃO JOÃO BATISTA - PEDRO CANÁRIO/ES
C.E.I.M. Profª NORMILIA CUNHA SANTOS (ANEXO)	RUA JAIR MACHADO TOMAZ, SN, BAIRRO SATURNINO - CAMATA
C.E.I.M. OFICINA DE SONHOS	RUA PAULO VI, 229 - FELINTO DAMIÃO- PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.P.E.F. CHAPEUZINHO VERMELHO	RUA BOA ESPERANÇA, S/N - CENTRO - PEDRO CANÁRIO/ES
E.M.P.E.F. CHAPEUZINHO VERMELHO (ANEXO 03 DE MAIO)	ASSENTAMENTO TRÊS DE MAIO, ZONA RURAL - PEDRO CANÁRIO/ES
CEIM TAIARA SILVA CRULHE	DISTRITO DE TAQUARAS - PEDRO CANÁRIO/ES
ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI VEM VIVER	RUA SÃO ROQUE, 113 - BOA VISTA, PEDRO CANÁRIO - ES, 29970-000 -
CEIM EDINÁLIA SILVA ALMEIDA	RUA BELMIRO TEIXEIRA, S/N, COLINA, PEDRO CANÁRIO - ES
CEIM EUNICE DOS SANTOS RODRIGUES	DISTRITO DE FLORESTA DO SUL - PEDRO CANÁRIO/ES
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO/ SEMED - APOIO ACADÊMICO	RUA AV VILA VELHA, 201 - BOA VISTA - PEDRO CANÁRIO - ES



PREFEITURA DE
PEDRO CANÁRIO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



Assinado digitalmente. Acesse: <http://www.pedrocanario.es.gov.br> Chave: 1b7131a3-5384-44f0-a58b-682ae46dd4a2
Termo de Referência Nº 000585/2024



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
1	1	1	quilogram	3.600,000000	00014406	<i>Tipo comum ou jacaré. Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvido, turgescente e intacto, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.</i>		4,810000	17.316,00
2	2	1	quilogram	2.400,000000	00014407	<i>Tipo branco ou amarelo, tamanho e Coloração uniforme. Características Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.</i>		4,400000	10.560,00
3	3	1	maço	1.500,000000	00008893	<i>Alface Lisa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagem transparente contendo etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.</i>		5,810000	8.715,00
4	4	1	quilogram	3.000,000000	00013151	<i>Graúdo, bulbo inteiro, sem brotos, sem grãos chochos, machucados, novo de 1ª qualidade, com prazo de validade semanal. Acondicionado em embalagem transparente e resistente</i>		29,730000	89.190,00
5	5	1	unidade	375,000000	00014409	<i>Integro, sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</i>		20,320000	7.620,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
6	6	1	quilogram	13.000,000000	00013160	Peso médio 50 g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL.		6,170000	80.210,00
7	7	1	quilogram	12.000,000000	00013161	Peso médio 100 g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL.		8,060000	96.720,00
8	8	1	quilogram	8.000,000000	00013162	Batata inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		6,240000	49.920,00
9	9	1	quilogram	6.000,000000	00000654	In natura, intacta e limpa, tamanho médio, sem brotos e sem rachaduras, nova, de 1ª qualidade, com casca sã. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.		5,340000	32.040,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41 Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
10	10	1	quilogram	4.000,000000	00013164	<i>Tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>		6,220000	24.880,00
11	11	1	quilogram	2.000,000000	00011973	<i>De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.</i>		8,750000	17.500,00
12	12	1	quilogram	7.200,000000	00013179	<i>Lisa, firme, tamanho médio, sem brotos, nova, de 1a qualidade, com casca sã, sem rupturas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.</i>		6,600000	47.520,00
13	13	1	quilogram	6.000,000000	00013181	<i>Tipo sem rama, classificação extra, tamanho e Coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>		6,640000	39.840,00
14	14	1	maço	1.500,000000	00008908	<i>Tipo manteiga. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC] 400g</i>		6,160000	9.240,00
15	15	1	quilogram	4.000,000000	00013184	<i>Tamanho e Coloração uniforme, produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos como brotados, dano profundo, defeito grave de formato, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.</i>		4,690000	18.760,00
16	16	1	quilogram	6.000,000000	00013205	<i>Tamanho e Coloração uniforme, produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos como brotados, dano profundo, defeito grave de formato, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.</i>		8,640000	51.840,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
17	17	1	quilogram	24.000,000000	00013208	<i>Tipo pera, redonda. Tamanho e Coloração uniforme. Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Etiqueta com peso e validade semanal.</i>		6,130000	147.120,00
18	18	1	quilogram	3.000,000000	00024182	<i>Tahiti; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento</i>		6,600000	19.800,00
19	19	1	quilogram	18.000,000000	00013220	<i>Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca deve estar livre de rachaduras, perfurações e apodrecidas. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal</i>		10,510000	189.180,00
20	20	1	quilogram	15.000,000000	00013221	<i>Tipo papaia, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau médio de amadurecimento, sem rupturas. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.</i>		9,920000	148.800,00
21	21	1	quilogram	15.000,000000	00013225	<i>Tipo redondo graúdo. Tamanho e Coloração uniforme. Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Etiqueta com peso e validade semanal.</i>		4,200000	63.000,00
22	22	1	quilogram	10.000,000000	00251897	<i>de primeira, in natura, higienizada para o consumo. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</i>		8,000000	80.000,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
23	23	1	quilogram	16.000,000000	00250668	Tipo Pokan, peso aproximado [UN] 200g, de cor alaranjada quando madura, arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento		6,290000	100.640,00
24	24	1	quilogram	9.000,000000	00013227	De 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria		6,790000	61.110,00
25	25	1	quilogram	2.000,000000	00250669	Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos são, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 1kg.		28,740000	57.480,00
26	26	1	quilogram	6.000,000000	00009509	De boa qualidade, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal		5,670000	34.020,00
27	27	1	quilogram	1.600,000000	00013242	De boa qualidade, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal		8,240000	13.184,00
28	28	1	quilogram	6.000,000000	00013249	Tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal		6,390000	38.340,00
29	29	1	quilogram	2.250,000000	00012515	Tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal		8,670000	19.507,50



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
30	30	1	maço	1.500,000000	00008546	(SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, tamanho e Coloração uniformes; Características Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.		4,230000	6.345,00
31	31	1	quilogram	10.000,000000	00013261	Tipo salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.		6,170000	61.700,00
32	32	1	pacote	4.000,000000	00004419	Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com a partir de 500g.		20,030000	80.120,00
33	33	2	unidade	8.000,000000	00013150	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega		13,600000	108.800,00
34	34	2	unidade	150,000000	00250670	Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de Stévia, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem 400g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente		21,600000	3.240,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
35	35	2	unidade	60,000000	00250671	Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de Stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.		13,570000	814,20
36	36	2	unidade	2.000,000000	00013155	Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		10,130000	20.260,00
37	37	2	unidade	10.000,000000	00013157	Cereal de aveia em flocos finos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Embalagem deve estar intacta, vedada com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto		7,430000	74.300,00
38	38	2	unidade	8.000,000000	00250672	sem adição de açúcar, embalagem com 200g, Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento.		16,500000	132.000,00
39	39	2	unidade	800,000000	00250673	Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de 500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Rótulo conforme legislação vigente.		23,900000	19.120,00
40	40	2	unidade	6.000,000000	00013174	Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.		8,490000	50.940,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41 Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
41	41	2	unidade	2.500,000000	00013175	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 1kg. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.		6,470000	16.175,00
42	42	2	unidade	1.600,000000	00013185	Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem integral de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.		36,640000	58.624,00
43	43	2	unidade	6.600,000000	00013200	Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten.		5,380000	35.508,00
44	44	2	quilogram	5.400,000000	00250674	Flocos de milho sem açúcar; obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados, tostados, e sem corantes artificiais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de Entrega		18,080000	97.632,00
45	45	2	unidade	2.400,000000	00250675	Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g		8,310000	19.944,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
46	46	2	embalage	10.000,00000	00251898	Mistura para preparo de bolo; sabores abacaxi, chocolate, chocolate com coco, coco, laranja, fubá, mesclado, bolo simples, cenoura, limão, milho, com aveia, devendo conter em sua formulação farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		39,740000	397.400,00
47	47	2	unidade	4.000,00000	00013252	Refinado lodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária pacotes com 1kg líquido. O produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses a vencer.		2,810000	11.240,00
48	48	3	unidade	6.000,00000	00014408	Cristal, branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isentade matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária saco de polietileno atóxico.		21,470000	128.820,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
49	49	3	unidade	6.000,000000	00013156	Classe longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega		27,810000	166.860,00
50	50	3	quilogram	2.000,000000	00008909	FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade		7,090000	14.180,00
51	51	3	unidade	12.000,000000	00013194	Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.		7,460000	89.520,00
52	52	3	unidade	1.200,000000	00013195	Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, embalagem a partir de 500 g, rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		9,590000	11.508,00
53	53	3	unidade	10.500,000000	00013196	Tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1kg. Embalagem primária embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Prazo mínimo de validade de 6 meses.		7,620000	80.010,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
54	54	3	unidade	1.800,000000	00000826	<i>Tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1 kg. Embalagem primária embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias</i>		7,660000	13.788,00
55	55	3	unidade	6.000,000000	00013218	<i>Com ovos, vitaminado, composto de matéria – prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 1Kg. Com data de validade</i>		9,560000	57.360,00
56	56	3	unidade	4.000,000000	00013258	<i>O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</i>		9,640000	38.560,00
57	57	4	quilogram	20.000,000000	00250678	<i>Acém bovino magro, LIMPO, congelado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade</i>		35,070000	701.400,00
58	58	4	quilogram	20.000,000000	00013177	<i>Acém bovino limpo, magro, moído, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.</i>		30,230000	604.600,00
59	59	4	embalage	300,000000	00251899	<i>Hambúrguer de carne bovina e carne de aves, caixa peso líquido 1,5kg. 24 Unidades. Manter congelado a -12°C</i>		56,660000	16.998,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
60	60	4	quilogram	15.000,00000	00250679	<i>Carne suína pernil em pedaços embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do Estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos) e entregue semanalmente nas datas agendadas. Enviar amostra para análise. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente</i>		28,200000	423.000,00
61	61	4	embalage	1.290,000000	00251900	<i>Produzida com carne suína de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem de 5kg contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.</i>		67,950000	87.655,50



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41 Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
62	62	5	unidade	10.600,00000	00250680	logurte integral; com polpa de fruta; Sabor morango, coco, pêssego, em embalagem apropriada de 1 kg, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória		8,900000	94.340,00
63	63	5	unidade	4.000,000000	00014410	Margarina com sal, embalagem 1Kg, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.		12,310000	49.240,00
64	64	6	unidade	8.000,000000	00013167	Doce tipo maisena de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação. Embalagem com 400g; Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		7,050000	56.400,00
65	65	6	unidade	10.000,00000	00013165	Tipo cream cracker. Biscoito crocante, inteiro, ingredientes básicos farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Embalagem com 400g; Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		6,640000	66.400,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
66	66	7	unidade	40.000,00000	00013235	Peso por unidade de 50g, feito no dia da entrega. Contém glúten. De boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais.		1,180000	47.200,00
67	67	7	unidade	34.000,00000	00013043	com peso mínimo de 50 gramas, à base de farinha de trigo especial enriquecida c/ vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal e outros ingredientes, permitidos pela Legislação vigente.		1,190000	40.460,00
68	68	7	unidade	40.000,00000	00250681	Pão de hot-dog; alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor característico, Odor característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente, contendo ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.		8,830000	353.200,00
69	69	7	unidade	40.000,00000	00251901	PÃO DE MILHO 40g		1,140000	45.600,00
70	70	7	pacote	3.000,00000	00251902	UNIDADES DE 50 G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E MOFO. NÃO DEVE POSSUIR GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE GORDURA TRANS. FORNECIMENTO 50 G. Complemento do item fermentação LENTA. (10-12h)		18,320000	54.960,00
71	71	7	pacote	3.000,00000	00251903	PÃO DE BATATA CONGELADO		20,080000	60.240,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
72	72	8	unidade	20.000,00000	00013209	Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto pó uniforme, sem grumos; Cor branco amarelado; Odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Rico em vitaminas A e D, não podendo conter variações de emulsificante (lecitina de soja). Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.		46,100000	922.000,00
73	73	8	pacote	600,000000	00014153	Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral sem lactose e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral sem lactose. Aspecto pó uniforme, sem grumos; Cor branco amarelado; Odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Rico em vitaminas A e D, não podendo conter variações de emulsificante (lecitina de soja). Validade mínima de 6 meses na data de entrega.		42,870000	25.722,00
74	74	9	quilogram	8.000,000000	00013199	Filé de peixe, Limpo, congelado, com cor, sabor e odor característico do produto de boa qualidade, ausência de espinhas, escamas, apresentado em embalagem transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro do Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.		41,390000	331.120,00
75	75	10	quilogram	40.000,00000	00251904	Peito de frango, - o produto deve estar de acordo com a NTA 03 e NTA 76 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (decreto 22.444/97 do M.A). Sem osso e sem pele, sem tempero, congelado, sem manchas e parasitas. Embalagem individual em 1kg conforme pedido.		18,290000	731.600,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
76	76	10	quilogram	20.000,00000	00251905	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE De primeira qualidade, congelado. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. O frango deverá estar congelado no ato da entrega, contendo informações necessárias, de acordo com legislação da Vigilância Sanitária. Rotulagem contendo no mínimo, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes		14,880000	297.600,00
77	77	11	unidade	20.000,00000	00013243	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade e validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação; Sabores acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, abacaxi com hortelã, acerola e mamão, cajá, caju, graviola e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de "registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.		16,380000	327.600,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41

Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
78	78	12	unidade	3.000,000000	00013153	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		53,150000	159.450,00
79	79	12	unidade	800,000000	00013173	Canela em pó embalagem com aprox. 30g. Emb. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido.		6,900000	5.520,00
80	80	12	unidade	2.000,000000	00013187	Corante natural de urucum, pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.		8,590000	17.180,00
81	81	12	unidade	6.000,000000	00013232	Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 6 meses após a entrega		8,480000	50.880,00
82	82	12	unidade	800,000000	00013234	Embalagem de 500 gramas, embalagem primária com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade mínimo 12 meses		23,030000	18.424,00
83	83	12	dúzia	14.000,000000	00250682	Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura.		10,620000	148.680,00
84	84	12	unidade	1.280,000000	00013264	Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária Frascos plásticos de aproximadamente 750ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.		4,650000	5.952,00
85	85	13	quilogram	1.200,000000	00250683	Ervilha verde em conserva; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.		27,890000	33.468,00



MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO

Pedro Canário - ES

Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Avenida Presidente Castelo Branco, 00 - 000 - Centro - Pedro Canário - ES - CEP: 29970-000

CNPJ Nº 28.539.872/0001-41 Tel: (27)3764-3601

ANEXO I

#	Nº	Lote	Unidade	Quantidade	Código Item	Descrição Item	Marca	Unitário	Valor Total
86	86	13	unidade	600,000000	00012511	Embalagem de 500 gramas, embalagem primária com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade mínimo 12 meses.		17,730000	10.638,00
87	87	13	quilogram	6.000,000000	00251906	Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; Acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		25,950000	155.700,00
88	88	13	unidade	2.400,000000	00013198	Embalagem plástica de 250g. Ingredientes básicos amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten		13,660000	32.784,00
89	89	13	unidade	1.600,000000	00250684	Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de Saccharomyces cerevisial; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		11,520000	18.432,00
90	90	13	unidade	6.000,000000	00013228	Embalagem 200g. Intacta, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais. Validade de 6 meses após entrega.		4,510000	27.060,00

Total: 9.390.324,20