



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 31/2023 -SRP

OBJETO:

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios componentes da merenda escolar, com exclusividade de lotes para ME e EPP

SESSÃO PÚBLICA:

16/05/2023

14:00hs



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2023-SRP
PROCESSO Nº 322016/2023

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____ CNPJ Nº: _____

Endereço: _____

Fone(s)/Fax: _____ E-mail: _____

Contato: _____ Celular(es) contato: _____

Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, bem como seus respectivos anexos.

Local e data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Obs: Preenchimento com "letra de forma"

Senhor Licitante,

Caso este Edital tenha sido adquirido por meio eletrônico, solicito a(o) Senhor(a) preencher o recibo de entrega acima e remetê-lo à Comissão Permanente de Licitação do Município de **Jequiá da Praia**, através do e-mail: **cpl.jequiadapraia.al@gmail.com**.

A não remessa de recibo exime a Comissão da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

PROCESSO Nº 322016/2023

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2023

O **MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA/AL**, com sede na **Praça José Pacheco, s/nº, CEP 57.244-000, Jequiá da Praia/AL**, torna público para conhecimento dos interessados que na data e horário indicados realizado em sessão pública, por meio da *internet*, através do site www.bnc.org.br, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá à Lei nº 10.520, de 2002, aos Decretos Municipais nº 06/2021 e nº 08/2021, à Lei Complementar nº 123, de 2006, à Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e subsidiariamente à Lei nº 8.666, de 1993, bem como à legislação correlata, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

Data da abertura da sessão pública: **16 de maio de 2023.**

Horário da abertura das propostas: **13:30 (treze horas e trinta minutos – horário de Brasília)**

Horário da disputa: **14:00 (quatorze – horário de Brasília)**

Tempo da disputa: **Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.**

Endereço eletrônico para formalização de consulta: cpl.jequiadapraia.al@gmail.com

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o registro de preços para aquisição de **gêneros alimentícios componentes da merenda escolar, com exclusividade de lotes para ME e EPP**, visando atender às necessidades do Município de Jequiá da Praia/AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será subdividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse; deverá, porém, oferecer proposta para todos os itens que compõem cada lote em que pretende competir.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço TOTAL por lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

1.4.1. ANEXO I - Termo de Referência

1.4.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

1.4.3. ANEXO III - Minuta de Contrato

1.4.4. ANEXO IV - Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº 9.854/99)

1.4.5. ANEXO V - Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (inciso VII do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 2002)

1.4.6. ANEXO VI - Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007

2. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Administração**.

2.2. São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1. Secretaria Municipal de Educação

2.3. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº 08/2021, e na Lei nº 8.666, de 1993.

2.3.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

2.3.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

2.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

2.3.4. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via site www.bnc.org.br, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

3.2. Poderão participar deste Pregão **os interessados** pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2.1. Em relação aos lotes 01 ao 22, 24 ao 39, 42 ao 50, 53 ao 66 e do 68 ao 78 a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, sendo reservado os lotes 23, 40, 41, 51, 52 e 67 a cota principal e 79, 80, 81, 82, 83 e 84 a cota reservada.

3.2.2. Não havendo vencedor em relação ao item decorrente de cota reservada a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 2006, aquela poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

3.2.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

3.2.4. Não poderão participar das **cotas reservadas** da presente licitação as microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.3. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

3.3.1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;

3.3.2. Em dissolução ou em liquidação;

3.3.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com a Administração, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

3.3.4. Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002;

3.3.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;

3.3.6. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

3.3.7. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.3.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

3.3.9. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

3.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

3.5. Em se tratando de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), deverá ser apresentada também a certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de ME ou EPP, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, e declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, (alterada pela Lei Complementar 147/2014), afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, (alterada pela Lei Complementar 147/2014), devidamente assinada pelo Representante legal da empresa, conforme modelo que segue em Anexo ao Edital;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

4. DO CREDENCIAMENTO

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

4.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso

4.4. Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. 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.

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

5.6. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário;

6.1.2. Marca;

6.1.2.1. **Em se tratando de produto sem indicação de marca, no campo específico, a licitante deverá informar a expressão PRÓPRIA.**

6.1.3. Modelo e/ou fabricante, quando necessário;

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

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

6.4.1. Em casos excepcionais, devidamente justificado pelo licitante e a juízo do Pregoeiro, este poderá promover o cancelamento do lance.

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

6.6. O licitante deverá declarar, quando necessário, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas vigentes, quando participarem de licitações públicas;

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização dos órgãos competentes e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado **pelo valor unitário do lote**.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

7.8. 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\$ 0,01 (um centavo).

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado

7.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

7.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.14 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

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

7.19 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.21 Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o porte da entidade empresarial, conforme cadastro prévio realizado pelo licitante. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

7.22 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.

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

7.24 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.

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

7.26 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.

7.27 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.

7.28 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.28.1. no país;

7.28.2. por empresas brasileiras;

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

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

7.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto municipal n.º 06/2021.

8.2. 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.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. 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.

8.6.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.

8.6.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.6.2.2. O Setor de Nutrição analisará as amostras conforme orientação contida no Termo de Referência. O Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, na Sede da CPL e dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.

8.6.2.3. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

8.6.2.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.6.2.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.6.2.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.6.2.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.2.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for

8.6.2.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.6.2.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.6.2.11. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.2.12. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues, quando não perecíveis, deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **03 (três) dias úteis**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

8.6.2.13. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for

8.7. Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, o documento comprobatório da caracterização do produto manufaturado nacional, podendo, se necessário, ocorrer o encaminhamento por via postal.

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

8.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mediante os seguintes cadastros: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> e <http://ceis.cge.al.gov.br/>;

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.4. 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.

9.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.5. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.6. Habilitação jurídica:

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

9.6.2. 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**;

9.6.3. 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;

9.6.4. 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;

9.6.5. 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;

9.6.6. 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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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;

9.6.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

9.7.3. 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.

9.7.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante;

9.7.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

9.7.6. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.7.7. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9.7.8. Sob pena de inabilitação, as certidões relativas à regularidade fiscal deverão ter sido expedidas a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação, quando estas não tiverem prazo de validade estabelecido pelo órgão competente expedidor;

9.7.9. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.7.10. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.8. Qualificação Econômico-Financeira.

9.8.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

9.8.1.1. O licitante que esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar autorização do juízo competente para sua participação em processo licitatório.

9.8.2. Comprovação de que possui capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total ofertado, através de certidão expedida pela Junta Comercial da respectiva sede ou Contrato Social.

9.9. Qualificação Técnica

9.9.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.9.2. Autorização para funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, relativa a sede do seu estabelecimento.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9.10. Documentos complementares

9.10.1. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo anexo a este Edital.

9.10.2. Declaração que cumpre os requisitos de habilitação, conforme modelo anexo a este Edital.

9.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

9.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.13. 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.

9.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.15. 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.

9.16. Nos lotes não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto,



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.17. O licitante provisoriamente vencedor em um lote, que estiver concorrendo em outro lote, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do lote em que venceu às do lote em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.17.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) lote(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9.19. Após a declaração de vencedor e ultrapassada a fase recursal a empresa vencedora deverá postar ou protocolar pessoalmente junto à CPL envelope contendo os documentos originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de até 01 (um) dia útil.

9.19.1. Os documentos acima exigidos são aqueles que necessitam de autenticação, exceto àqueles com autenticação digital por cartório ou emitidos pela internet já cadastrados no sistema.

9.19.2. Caso a empresa não encaminhe os documentos originais no prazo estabelecido o mesmo será desclassificado e será chamado o licitante da ordem de classificação.

9.19.3. Os documentos originais deverão ser endereçados a Sede da Comissão Permanente de Licitação localizada na Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000 (Sede da Prefeitura Municipal).

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro, no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

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

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

10.7. A proposta final também deverá ser cadastrada por meio do sistema 3Tecnos (Licitari), salva e enviada para o e-mail cpl.jequiadapraia.al@gmail.com.

10.7.1. As empresas vencedoras deverão fazer o download da ferramenta de cadastramento do sistema através do endereço eletrônico <http://www.3tecnos.com.br/download/Licitari.zip> e proceder ao cadastro.

10.7.2. Uma vez realizado o download e instalação do sistema em computador próprio da licitante deverá a mesma proceder ao cadastramento da empresa obedecendo ao seguinte passo a passo:



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

1º Passo: Escolha o Estado onde se localiza a sede da empresa, em seguida clique PROSSEGUIR;

2º Passo: Escolha o Município onde se localiza a sede da empresa e clique PROSSEGUIR;

3º Passo: Insira os Dados Gerais da Empresa e de seu responsável legal, e em seguida clique PROXIMO;

4º Passo: Insira o Endereço da Pessoa Jurídica e em seguida clique PROSSEGUIR;

5º Passo: Finalize o cadastro da Empresa clicando na opção FINALIZAR.

6º Passo: Realizado o acesso ao sistema, selecione o ESTADO ALAGOAS, o Município JEQUIÁ DA PRAIA e a licitação que deseja concorrer para que possa fazer download e o cadastro da proposta. Em caso de dúvidas, o próprio sistema disponibiliza suporte gratuito ao usuário, necessitando apenas que a licitante procure o ícone (imagem) localizado na parte superior da tela.

7º Passo: Após salvar a proposta no sistema Licitari, clique no menu ARQUIVO, em seguida na opção EXPORTAR PARA CREDENCIAMENTO, escolha o local e salve o arquivo.

10.7.3. O cadastramento da proposta no licitari é de inteira responsabilidade da licitante, porém não é obrigatória.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

14. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de **05** (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

14.1.1. O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

14.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

14.3. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

15. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão manifestar-se no próprio sistema quanto ao interesse de participar do cadastro de reserva, reduzindo, ainda, seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado e anexando proposta readequada ao sistema.

15.1.1. A manifestação do licitante como interessado no cadastro de reserva, na ata da sessão, torna o licitante vinculado a futura ata de registro de preços para todos os fins e efeitos.

15.1.2. Os licitantes que se manifestarem como interessados no cadastro de reserva, terão que atender aos requisitos de habilitação constantes no item 9 deste edital.

15.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

15.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

15.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 08/2021.

16. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

17. DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO

17.1. A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto Municipal nº 08/2021, conforme previsto na Minuta de Ata anexa ao Edital.

18. DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

18.1. A contratação com fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto Municipal nº **08/2021**.

18.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

18.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado no sistema para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

18.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

18.3.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

18.4. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

18.5. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.6. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

19. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

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

20. DO PREÇO

20.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

21.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

22. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

22.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência e na minuta do instrumento de Contrato, quando for o caso.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

23. DO PAGAMENTO

23.1. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada.

23.2. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

23.2.1. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

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

23.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

23.5. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

23.5.1. Caso a empresa não apresente conta bancária na mesma instituição financeira da Secretaria responsável pelo pagamento, a empresa arcará com as despesas referente a taxa de TED/DOC.

23.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

23.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

24. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. Os recursos para a aquisição do objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

25. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

25.1.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

25.1.2. Apresentar documentação falsa;

25.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

25.1.4. Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;

25.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

25.1.6. Cometer fraude fiscal;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

25.1.7. Fizer declaração falsa;

25.1.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

25.2. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

b. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos;

25.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

25.3. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

25.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

25.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

25.6. As multas serão recolhidas em favor da Contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

25.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. Até três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer licitante poderá solicitar esclarecimentos ou providências ao ato convocatório do pregão.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

26.1.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

26.2. Até três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer licitante poderá impugnar o ato convocatório do pregão.

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

26.2.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

26.3. Serão admitidos recursos, pedidos de esclarecimentos e impugnações enviados através do sistema eletrônico (BNC), devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento devidamente anexados.

26.3.1. Os mesmos, por impossibilidade de serem enviados pelo sistema eletrônico, poderão ser enviados através de e-mail (cpl.jequiadapraia.al@gmail.com) ou através do protocolo geral do Prefeitura.

26.4. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

26.5. 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

26.6. É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

26.7. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

despacho fundamentado, registrado no sistema e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

26.9. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

26.10. 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.

26.11. 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.

26.12. 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.

26.13. As normas que disciplinam este Pregão 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.

26.14. Verificada a excepcionalidade da ocorrência de caso fortuito ou de força maior, caberá ao Pregoeiro, devidamente fundamentado, decidir quanto a melhor solução.

26.15. Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documentos" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

26.16. A assinatura dos documentos apresentados pelo licitante, poderá ocorrer no formato digital.

26.16.1. A assinatura digital decorrerá de certificado digital, o qual deverá ser emitido por Autoridade Certificadora credenciada, na forma de lei específica, necessitando demonstrar endereço eletrônico para autenticidade.

26.17. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

26.18. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.

26.18.1. O Edital também poderá ser disponibilizado por meio eletrônico, através de solicitação enviada ao e-mail: **cpl.jequiadapraia.al@gmail.com**, que será atendida em até 24 (vinte e quatro) horas, devendo a referida solicitação conter todos os dados necessários para identificação da licitante interessada, bem como por meio do **site da Prefeitura (<https://www.jequiadapraia.al.gov.br/>)** e pelo **sistema eletrônico (BNC)**.

26.19. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.

26.20. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 5º, III, da Lei nº 10.520, de 2002.

26.21. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 2006, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

26.22. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de **São Miguel dos Campos**, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Jequiá da Praia /AL, 02 de maio de 2023.

José Fabiano da Silva Santos
Pregoeiro

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
LICITAÇÃO

1. OBJETIVO:

1.1 O objeto do presente termo de referência visa a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Jequiá da Praia-AL, destinados exclusivamente para o cardápio elaborado pelo setor de nutrição conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

2.1 A estimativa dos quantitativos dos itens descritos abaixo foi planejada a partir da elaboração do cardápio, cumprindo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando as necessidades nutricionais dos alunos per capita dos produtos e os gêneros alimentícios necessários para a produção das refeições para o processo licitatório do ano letivo de 2023.

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|---|------------------|------------|
| 1. | <u>ABACAXI</u> : tipo Havaí ou Pérola, com coroa, no grau máximo de evolução no tamanho, em estado de maturação médio que suporte as condições de transporte. | KG | 7.000 |
| 2. | <u>ABÓBORA</u> : madura, tamanhos grandes, in natura, tipo leite ou moranga, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 1.000 |
| 3. | <u>ACÚCAR CRISTAL</u> : pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, grânulo fino, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 11.000 |
| 4. | <u>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</u> : composto de sucralose acondicionado em frasco de 100mL. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 100mL | 50 |
| 5. | <u>ALFACE</u> : pacote com 1kg. Hortaliça fresca, com folhas íntegras, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve | KG | 1.000 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|--------|
| | apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | |
| 6. | <u>ALHO</u> : bulbo de tamanho médio, com características íntegras; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 609 |
| 7. | <u>ARROZ INTEGRAL</u> : classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 1.500 |
| 8. | <u>ARROZ PARBOLIZADO</u> : subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livres de umidade, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens de 1kg. | KG | 6.000 |
| 9. | <u>ARROZ POLIDO TIPO 1</u> : pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.. | KG | 3.500 |
| 10. | <u>AVEIA EM FLOCOS FINOS</u> : embalagem primária: caixas ou pacotes plásticos ou de papel de 170g. Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 170g | 2.000 |
| 11. | <u>BANANA PRATA</u> : de 1ª qualidade, graúdas, em maturação (verde), com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | KG | 10.000 |
| 12. | <u>BATATA DOCE</u> : in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. | KG | 7.699 |

| | | | |
|-----|---|-----------------|--------|
| 13. | BATATA INGLESA: In natura, tamanho e coloração uniforme. Isenta de partes amassadas, podres ou batidas. | KG | 8.000 |
| 14. | BISCOITO DIET: para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor tradicional, 0% gordura trans, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 400g, sem perder a sua integridade/crocância, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 400g | 6.000 |
| 15. | BISCOITO DOCE: embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 400g | 12.000 |
| 16. | BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 400g | 12.000 |
| 17. | BETERRABA: in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 566 |
| 18. | BOLO DE MILHO: a base de farinha de milho, de ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas de fabricação, elaborado com insumos naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | KG | 309 |
| 19. | BOLO SIMPLES CASEIRO: a base de leite integral, açúcar, farinha de trigo refinado, ovos, margarina e | KG | 309 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|-------|
| | fermento em pó. De ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas de fabricação, elaborado com insumos naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | | |
| 20. | <u>CAFÉ EM PÓ</u> : primeira qualidade. Obtido da torra de grãos moídos, são, limpos e isentos de impurezas. Embalagem aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, unidades de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 250g | 2.500 |
| 21. | <u>CANELA EM PÓ</u> : embalagem de 100g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UNIDADE 100g | 1.190 |
| 22. | <u>CANJQUINHA</u> : mistura em pó para o preparo de canjiquinha de milho amarelo, doce, enriquecida com vitaminas e minerais, embalada pelo próprio fabricante, em embalagem de longa vida contendo 200g de peso líquido, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 200g | 238 |
| 23. | <u>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE</u> : peça inteira, lacrado por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 7.000 |
| 24. | <u>CARNE BOVINA MOÍDA</u> : com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, 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. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 9.000 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|-------|
| 25. | <u>CEBOLA BRANCA OU ROXA</u> : bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 4.000 |
| 26. | <u>CENOURA</u> : raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 4.200 |
| 27. | <u>CHUCHU</u> : de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 5.000 |
| 28. | <u>COENTRO</u> : com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. | MAÇO 500g | 1.500 |
| 29. | <u>COLORAU OU COLORÍFICO EM PÓ</u> : condimento de cor avermelhada a base da mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, sem sal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 100g | 4.379 |
| 30. | <u>COMINHO COM PIMENTA</u> : pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de alimentos estranhos, sem sal. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Referência: Embalagem 100g. | UNIDADE 100g | 5.000 |
| 31. | <u>COUVE</u> : com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. | KG | 500 |
| 32. | <u>CRAVO DA INDIA</u> : deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa. Referência: Embalagem de 20g. | UNIDADE 20g | 200 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|-------|
| 33. | <u>CREME DE LEITE</u> : embalagem do tipo “Tetra Pak®”. Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | UNIDADE 200g | 700 |
| 34. | <u>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE</u> : padronizado a 20% de gordura. Creme de leite UHT homogeneizado para dietas com restrição de lactose - zero lactose. Embalagem de tetra pack de 200g, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. | UNIDADE 200g | 350 |
| 35. | <u>EXTRATO DE TOMATE</u> : embalagem de 320g. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Não conter açúcar em sua composição. Estar isento de fermentações e não indicar processamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE | 3.073 |
| 36. | <u>FARINHA DE MANDIOCA</u> : farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 1.500 |
| 37. | <u>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</u> : especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses da entrega. | KG | 500 |
| 38. | <u>FEIJÃO VERDE</u> : embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, contendo 1 kg, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária. | KG | 1.000 |
| 39. | <u>FEIJÃO CARIOCA</u> : tipo 1, carioca acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | KG | 5.000 |

| | | | |
|-----|---|-----------------|--------|
| | Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |
| 40. | FÍGADO BOVINO FRESCO: de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 4.000 |
| 41. | FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 11.438 |
| 42. | FLOCOS DE MILHO: (massa de cuscuz) produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 8.246 |
| 43. | FOLHA DE LOURO: produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada. | UNIDADE 100g | 70 |
| 44. | FRANGO: peça inteira com aproximadamente 1 kg, congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá | KG | 3.000 |

| | | | |
|-----|--|------------------|--------|
| | ultrapassar 5% (cinco por cento). Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 45. | <u>GOIABA</u> : vermelha, fresca, firme, sem manchas ou rachaduras na casca, polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração ou cortes. Com grau de maturação média. | KG | 4.360 |
| 46. | <u>INHAME</u> : in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 3.000 |
| 47. | <u>LARANJA CRAVO/PONKAN</u> : fresca, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme. | KG | 6.000 |
| 48. | <u>LEITE DE COCO</u> : emulsão aquosa de cor branca, extraída do coco são e maduro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafa de 500ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500ml | 2.000 |
| 49. | <u>LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA</u> : embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais. | UNIDADE 300g | 1.000 |
| 50. | <u>LEITE EM PÓ DESNATADO</u> : produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite "in natura" deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 200g | 1.000 |
| 51. | <u>LEITE EM PÓ INTEGRAL</u> : leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem | UNIDADE 200g | 20.000 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|--------|
| | perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 52. | LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: enzima lactase, isento de lactose e glúten, embalado pelo próprio fabricante, em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 200g | 5.000 |
| 53. | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 8.000 |
| 54. | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL: a base de ovos e farinha integral, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 2.000 |
| 55. | MACARRÃO DE ARROZ: sem glúten, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão. Deve ser a base de arroz, corante natural e emulsificante, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 2.000 |
| 56. | MACAXEIRA: in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem de 1kg. | KG | 11.863 |
| 57. | MANTEIGA COM SAL: contendo creme de leite fresco, cloreto de sódio, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Sem conservantes. Embalagem de 200g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade no mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega. Marca reconhecida no mercado. | UNIDADE 200g | 2.459 |

| | | | |
|-----|--|-----------------|--------|
| 58. | <u>MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA</u> : de primeira qualidade, in natura, verde, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor de espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | KG | 2.000 |
| 59. | <u>MARGARINA</u> : produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gorduras trans , podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de polipropileno, de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 250g | 1.967 |
| 60. | <u>MELANCIA</u> : in natura, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | KG | 13.000 |
| 61. | <u>MELÃO</u> : de primeira qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 3.670 |
| 62. | <u>MILHO EM ESPIGA</u> : espiga tamanho médio. Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | UNIDADE | 2.830 |
| 63. | <u>MILHO PARA MUNGUZÁ</u> : grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade, de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 4.500 |
| 64. | <u>MILHO PARA PIPOCA</u> : a embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | UNIDADE 500g | 500 |
| 65. | <u>ÓLEO DE SOJA</u> : extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização. Embalado em pet resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto | UNIDADE | 2.932 |

| | | | |
|-----|--|--------------------------|--------|
| | e número do registro. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 66. | <u>ORÉGANO</u> : na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e n° do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. | UNIDADE 100g | 200 |
| 67. | <u>OVO DE GALINHA</u> : de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; Casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia. | BANDEJA (30 unidades) | 5.000 |
| 68. | <u>PÃO TIPO SEDA</u> : tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente. | UNIDADE | 50.000 |
| 69. | <u>PIMENTÃO</u> : de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, em estado de maturação pronto para o consumo e que suporte as condições de transporte. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. | KG | 1.248 |
| 70. | <u>POLPA DE ACEROLA</u> : de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca n° do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1.200 |
| 71. | <u>POLPA DE CAJU</u> : de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca n° do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1.200 |
| 72. | <u>POLPA DE GOIABA</u> : de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de | | |

| | | | |
|-----|---|------------------|-------|
| | conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1.200 |
| 73. | <u>PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA</u> : apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, embalagem de 400g. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UNIDADE 400g | 6.000 |
| 74. | <u>QUEIJO TIPO MUSSARELA</u> : fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISP, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme. | KG | 700 |
| 75. | <u>REPOLHO</u> : in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 3.000 |
| 76. | <u>SAL REFINADO IODADO</u> : com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 2.000 |
| 77. | <u>TOMATE</u> : verde ou com grau médio de maturação, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | KG | 5.000 |
| 78. | <u>VINAGRE DE ALCOOL</u> : frasco 750ml, data da validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. | UNIDADE 750ml | 2.000 |

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

3.1 Justifica-se a presente aquisição, onde por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Jequiá da Praia/AL, atende atualmente aproximadamente alunos, distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino. A Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

4. FUNDAMENTO LEGAL

4.1 Lei 8.666 de 21 de junho de 1996, Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, Lei nº 11.947, 2009 e RDC nº 216, de 2004.

5. DEFINIÇÃO

5.1 Para fins deste Termo de Referência, considera-se:

a) Cardápios (Anexo I);

6. DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 Deverão ser apresentados à Comissão de Licitação, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

6.2 Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável;

6.2.1 Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme (Anexo III);

6.2.2 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

6.2.3 Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Jequiá da Praia CAE. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).

6.2.4 Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, seção III, art. 41);

6.2.5 Rotulagem: de acordo com ARDC - ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencidos serão automaticamente reprovadas;

6.2.6 Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 O prazo de entrega dos gêneros é de 03 dias úteis, contados da ordem de fornecimento, em remessa única/parcelada, na Central de abastecimento/ Escolas Municipais ou em local de armazenamento conforme solicitação do Setor de Nutrição ou conforme especificado em cada novo pedido.

7.2 Dependendo da urgência de entrega dos gêneros, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

7.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes neste termo de referência.

7.4 Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior

verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e proposta da contratada.

7.5 Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6 Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.7 Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8. LOCAIS DE ENTREGAS

8.1 As entregas deverão diretamente nas unidades escolares (entrega ponto-a-ponto);

8.2 A depender da necessidade o Setor de Nutrição poderá solicitar entrega direta na Secretaria Municipal de Educação, conforme especificado em cada novo pedido.

| UNIDADE | UNIDADES ESCOLARES | ENDEREÇOS |
|----------------|--|-----------------------------------|
| 01 | Secretaria Municipal de Educação | Rua Boa VistaS/N |
| 02 | Central de Abastecimento | Rua Boa VistaS/N |
| 03 | Escola Municipal José Calazans de Medeiros | Rua Boa Vista nº 132 |
| 04 | Escola Municipal Messias João Coelho | Sítio Jequiazinho S/N |
| 05 | Escola Municipal Maria Lopes Bertolo | Rua Santa Cruz nº 521 |
| 06 | Escola Municipal José Cursino dos Santos | Rua da Ponte nº 123 |
| 07 | Escola Municipal Eutíquio Quintela | Rua Antenor Nunes, Lagoa AzedaS/N |
| 08 | Escola Municipal João Luiz | Alagoinhas S/N |
| 09 | Escola Municipal Nelson Simões | Região Lagunar |
| 10 | Escola Municipal Manoel Cotias | Região Lagunar |
| 11 | Escola Municipal Prefeito João Faustino | Região Lagunar |
| 12 | Escola Municipal Benedito Coutinho e Odete Vilar | Usina Sinimbú |

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1 Visando a aferição da qualidade dos gêneros, bem como do serviço a ser prestado, que inclui a entrega da maior parte dos alimentos nas unidades de ensino, as empresas licitantes deverão atender ao adiante exposto:

9.1.1 Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária -

ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

9.1.2 É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante provisoriamente classificada(s) em primeiro lugar apresentem amostras de todos os produtos, exceto os perecíveis, no prazo máximo de 72 hs (setenta e duas horas), tão logo declarada oficialmente vencedora por parte da comissão permanente de licitação. As amostras deverão ser encaminhadas ao Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, localizada a Rua Boa Vista, 73 - Centro - Jequiá da Praia/AL CEP 57244-000. Os representantes do Setor de Nutrição e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE deverão analisar os referidos produtos postos à prova, e emitir em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras.

9.1.3 As análises das amostras apresentadas serão processadas consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que não estejam em conformidade com os termos da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, seção III, art. 41, e com o descritivo deste Termo de Referência.

9.1.4 A aprovação ou reprovação de determinado(s) produto(s) constará no Laudo Técnico das Análises das Amostras, emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises; O Setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum(ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados;

9.1.5 A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no Edital, implicará na desclassificação da licitante, conforme a conveniência do Município, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

9.1.6 As amostras deverão ser apresentadas lacradas em seus invólucros originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do item e o número do pregão.

9.1.7 As amostras poderão ser danificadas nos testes para aferição de qualidade, sem que isto gere direitos indenizatórios ou de reembolso.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

10.2 As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a discrição do quilo em embalagem individual ou caixa devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada recebedor responsável por cada unidade de ensino beneficiária do produto a ser entregue, sendo de responsabilidade da contratada a disponibilização de pessoal e material necessários à realização de tal serviço;

10.3 Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis, nos locais previamente estabelecidos, obedecendo às especificações presentes neste termo de referência e/ou as ordens de fornecimento que serão emanadas pelo Setor de Nutrição;

10.4 Observar a periodicidade de entrega de alimentos conforme a seguinte determinação:

- a) Semanal/quinzenal: Gêneros perecíveis e pães.
- b) Mensal: Gêneros não perecíveis.

10.5 Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento pelas Unidades de Ensino, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal;

10.6 Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino ou na Secretaria Municipal de Educação de Jequiá da Praia/AL até as 14hs;

10.7 Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o número da ordem de fornecimento, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;

10.8 Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização da atividade alimentícia.

10.9 A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os itens solicitados através das ordens de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais existentes.

10.10 A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer prioritariamente às marcas vencedoras do certame. Entretanto em casos de impossibilidade e necessidade de troca de marcas a licitante vencedora deverá enviar solicitação por escrito via email, ao Setor de Nutrição da secretaria Municipal de Educação em até 48hs (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva Ordem de Fornecimento.

10.11 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.12 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.13 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.14 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.15 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10.16 Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;

- 10.17 O pedido de cancelamento da entrega de determinado produto só será aceito, se não comprometer o andamento normal das atividades;
- 10.18 Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;
- 10.19 A entrega dos produtos será acompanhada por servidor da Unidade solicitante, podendo o mesmo, recusar, quaisquer produtos que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência;
- 10.20 Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;
- 10.21 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

11. PRAZO DE VIGÊNCIA

- 11.1 O prazo de vigência do contrato será de 365 dias (trezentos e sessenta e cinco dias) contados da publicação de sua súmula contratual no diário oficial do município, podendo ser prorrogado a critério das partes, nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

12. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 12.1 Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designada as Servidoras Sara Honório Alves Portela e, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 12.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1 São obrigações da Contratante:
- 13.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;
- 13.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 13.4 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 13.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 13.6 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

15. DA NOTA DE EMPENHO

15.1 O Município convocará a empresa vencedora, para retirar a Nota de Empenho, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob a pena de decair do direito à contratação.

15.2 O prazo acima estabelecido para a retirada da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município.

15.3 É facultado ao Município, quando a convocada não retirar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, ou não apresentar situação fiscal regular, convocar as empresas remanescentes, em ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16. PAGAMENTO

16.1 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

16.2 Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de Ordem Bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, especialmente no que se refere às retenções tributárias.

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

16.4 Antes do pagamento, a contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da contratada nos sítios oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

16.5 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.6 Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, a Contratada que:

17.1.2 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.3 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.4 Fraudar na execução do contrato;

- 17.1.5 Comportar-se de modo inidôneo;
- 17.1.6 Cometer fraude fiscal;
- 17.1.7 Não manter a proposta;
- 17.1.8 Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar contrato administrativo;
- 17.1.9 Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- 17.1.10 Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- 17.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, observado o Decreto nº 4.054, de 19 de setembro de 2008.
- 17.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 9.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 17.4 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.5 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 17.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993
- 17.2 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

Jequiá da Praia (AL), 22 de março de 2023

MONYQUE HELLEN TEIXEIRA DE JESUS

NUTRICIONISTA

CRN/6ª REGIÃO 34.581

APROVADO em 22/03/2023.

Secretária Municipal de Educação
Magda Vanusa Carvalho de Barros



ANEXOS

- a) Cardápios; (Anexo I)
- b) Dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação; (Anexo II)



ANEXO I
Cardápios

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (2 anos a 3 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|---|
| 1 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos cortados em cubos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne guisada | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana cortada em rodelas Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão cortado em cubos Batata doce Frango desfiado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 240,59 Kcal 29,86 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,26 Proteínas (g) 83,40 Vitamina A (mcg) 4,30 Vitamina C (mg) 23,43 Cálcio (mg) 1,01 Ferro (mg) | 319,54 Kcal 47,42 Carboidratos (g) 6,80 Lipídios (g) 16,38 Proteínas (g) 80,67 Vitamina A (mcg) 8,47 Vitamina C (mg) 42,69 Cálcio (mg) 3,24 Ferro (mg) | 240,26 Kcal 23,95 Carboidratos (g) 5,86 Lipídios (g) 21,10 Proteínas (g) 120,99 Vitamina A (mcg) 9,56 Vitamina C (mg) 22,13 Cálcio (mg) 1,18 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 310,70 Kcal 43,57 Carboidratos (g) 5,87 Lipídios (g) 21,02 Proteínas (g) 4509,00 Vitamina A (mcg) 30,43 Vitamina C (mg) 38,67 Cálcio (mg) 1,39 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia cortada em cubos Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (tiras de alface e tomate em cubos) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Laranja cortada em formato de canoa Mingau de aveia polvilhado com canela | Goiaba cortada em cubos Macaxeira Isca de fígado acebolado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 451,10 Kcal 86,10 Carboidratos (g) 6,43 Lipídios (g) 13,29 Proteínas (g) 4066,75 Vitamina A (mcg) 131,93 Vitamina C (mg) 60,27 Cálcio (mg) 3,60 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (2 anos a 3 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|---|
| 3 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos cortados em cubos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Mamão cortado em cubos Mingau de aveia polvilhado com canela | Abacaxi cortado em rodelas Batata doce Frango desfiado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 240,59 Kcal 29,86 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,26 Proteínas (g) 83,40 Vitamina A (mcg) 4,30 Vitamina C (mg) 23,43 Cálcio (mg) 1,01 Ferro (mg) | 319,54 Kcal 47,42 Carboidratos (g) 6,80 Lipídios (g) 16,38 Proteínas (g) 80,67 Vitamina A (mcg) 8,47 Vitamina C (mg) 42,69 Cálcio (mg) 3,24 Ferro (mg) | 240,26 Kcal 23,95 Carboidratos (g) 5,86 Lipídios (g) 21,10 Proteínas (g) 120,99 Vitamina A (mcg) 9,56 Vitamina C (mg) 22,13 Cálcio (mg) 1,18 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 275,46 Kcal 51,81 Carboidratos (g) 6,05 Lipídios (g) 21,40 Proteínas (g) 4373,02 Vitamina A (mcg) 68,48 Vitamina C (mg) 66,65 Cálcio (mg) 1,48 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia cortada em cubos Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (tiras de alface e tomate em cubos) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana cortada em rodelas Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão cortado em cubos Macaxeira Isca de fígado ao molho |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 451,10 Kcal 86,10 Carboidratos (g) 6,43 Lipídios (g) 13,29 Proteínas (g) 4066,75 Vitamina A (mcg) 131,93 Vitamina C (mg) 60,27 Cálcio (mg) 3,60 Ferro (mg) |

CARDÁPIO JUNINO – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (2 anos a 3 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|---|
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia cortada em cubos Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (tiras de alface e tomate em cubos) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana cortada em rodelas Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão cortado em cubos Pipoca Milho cozido |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 134,14 Kcal 24,60 Carboidratos (g) 3,70 Lipídios (g) 2,90 Proteínas (g) 142,77 Vitamina A (mcg) 10,42 Vitamina C (mg) 4,86 Cálcio (mg) 0,80 Ferro (mg) |

CARDÁPIO MÊS DA CRIANÇA – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (2 anos a 3 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|---|---|---|
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia cortada em cubos Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (tiras de alface e tomate em cubos) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Bolinho de chuva de banana | Laranja cortada em formato de canao Mingau de aveia polvilhado com canela | Goiaba cortada em cubos Macaxeira Isca de fígado acebolado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 439,28 Kcal 76,00 Carboidratos (g) 10,78 Lipídios (g) 13,04 Proteínas (g) 120,26 Vitamina A (mcg) 73,76 Vitamina C (mg) 285,99 Cálcio (mg) 0,99 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 451,10 Kcal 86,10 Carboidratos (g) 6,43 Lipídios (g) 13,29 Proteínas (g) 4066,75 Vitamina A (mcg) 131,93 Vitamina C (mg) 60,27 Cálcio (mg) 3,60 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (4 anos a 5 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|---|
| 1 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne guisada | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão Batata doce Frango desfiado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 240,59 Kcal 29,86 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,26 Proteínas (g) 83,40 Vitamina A (mcg) 4,30 Vitamina C (mg) 23,43 Cálcio (mg) 1,01 Ferro (mg) | 319,54 Kcal 47,42 Carboidratos (g) 6,80 Lipídios (g) 16,38 Proteínas (g) 80,67 Vitamina A (mcg) 8,47 Vitamina C (mg) 42,69 Cálcio (mg) 3,24 Ferro (mg) | 240,26 Kcal 23,95 Carboidratos (g) 5,86 Lipídios (g) 21,10 Proteínas (g) 120,99 Vitamina A (mcg) 9,56 Vitamina C (mg) 22,13 Cálcio (mg) 1,18 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 310,70 Kcal 43,57 Carboidratos (g) 5,87 Lipídios (g) 21,02 Proteínas (g) 4509,00 Vitamina A (mcg) 30,43 Vitamina C (mg) 38,67 Cálcio (mg) 1,39 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Laranja Mingau de aveia polvilhado com canela | Goiaba Macaxeira Isca de fígado acebolado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 451,10 Kcal 86,10 Carboidratos (g) 6,43 Lipídios (g) 13,29 Proteínas (g) 4066,75 Vitamina A (mcg) 131,93 Vitamina C (mg) 60,27 Cálcio (mg) 3,60 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (4 anos a 5 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|--|
| 3 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Mamão Mingau de aveia polvilhado com canela | Abacaxi Batata doce Frango desfiado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 240,59 Kcal 29,86 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,26 Proteínas (g) 83,40 Vitamina A (mcg) 4,30 Vitamina C (mg) 23,43 Cálcio (mg) 1,01 Ferro (mg) | 319,54 Kcal 47,42 Carboidratos (g) 6,80 Lipídios (g) 16,38 Proteínas (g) 80,67 Vitamina A (mcg) 8,47 Vitamina C (mg) 42,69 Cálcio (mg) 3,24 Ferro (mg) | 240,26 Kcal 23,95 Carboidratos (g) 5,86 Lipídios (g) 21,10 Proteínas (g) 120,99 Vitamina A (mcg) 9,56 Vitamina C (mg) 22,13 Cálcio (mg) 1,18 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 275,46 Kcal 51,81 Carboidratos (g) 6,05 Lipídios (g) 21,40 Proteínas (g) 4373,02 Vitamina A (mcg) 68,48 Vitamina C (mg) 66,65 Cálcio (mg) 1,48 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão Macaxeira Isca de fígado ao molho |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 134,14 Kcal 24,60 Carboidratos (g) 3,70 Lipídios (g) 2,90 Proteínas (g) 142,77 Vitamina A (mcg) 10,42 Vitamina C (mg) 4,86 Cálcio (mg) 0,80 Ferro (mg) |

CARDÁPIO JUNINO – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (4 anos a 5 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|-----------------------|---|--|--|---|---|
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Mingau de aveia polvilhado com canela | Melão Pipoca Milho cozido |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 294,97 Kcal 34,68 Carboidratos (g) 10,11 Lipídios (g) 16,20 Proteínas (g) 81,49 Vitamina A (mcg) 9,21 Vitamina C (mg) 41,09 Cálcio (mg) 3,08 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 134,14 Kcal 24,60 Carboidratos (g) 3,70 Lipídios (g) 2,90 Proteínas (g) 142,77 Vitamina A (mcg) 10,42 Vitamina C (mg) 4,86 Cálcio (mg) 0,80 Ferro (mg) |

CARDÁPIO MÊS DA CRIANÇA – 2023– ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARCIAL (4 anos a 5 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|-----------------------|---|--|---|---|---|
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Leite integral | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Bolinho de chuva de banana | Laranja Mingau de aveia polvilhado com canela | Goiaba Macaxeira Isca de fígado acebolado |
| VALOR NUTRICIONAL | | 217,99 Kcal 47,74 Carboidratos (g) 1,40 Lipídios (g) 5,26 Proteínas (g) 93,44 Vitamina A (mcg) 13,52 Vitamina C (mg) 45,70 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 268,83 Kcal 18,09 Carboidratos (g) 12,02 Lipídios (g) 21,11 Proteínas (g) 22,90 Vitamina A (mcg) 4,58 Vitamina C (mg) 17,73 Cálcio (mg) 1,00 Ferro (mg) | 439,28 Kcal 76,00 Carboidratos (g) 10,78 Lipídios (g) 13,04 Proteínas (g) 120,26 Vitamina A (mcg) 73,76 Vitamina C (mg) 285,99 Cálcio (mg) 0,99 Ferro (mg) | 247,11 Kcal 37,62 Carboidratos (g) 7,90 Lipídios (g) 9,02 Proteínas (g) 119,47 Vitamina A (mcg) 17,41 Vitamina C (mg) 242,31 Cálcio (mg) 0,88 Ferro (mg) | 451,10 Kcal 86,10 Carboidratos (g) 6,43 Lipídios (g) 13,29 Proteínas (g) 4066,75 Vitamina A (mcg) 131,93 Vitamina C (mg) 60,27 Cálcio (mg) 3,60 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 15 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|--|--|--|---|---|
| 1 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Mungunzá polvilhado com canela Biscoito tipo Maria | Melão Batata doce Frango desfiado Suco de caju |
| VALOR NUTRICIONAL | | 241,69 Kcal 30,10 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,32 Proteínas (g) 85,46 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 23,85 Cálcio (mg) 1,02 Ferro (mg) | 387,15 Kcal 55,08 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 20,57 Proteínas (g) 82,73 Vitamina A (mcg) 9,08 Vitamina C (mg) 51,19 Cálcio (mg) 3,98 Ferro (mg) | 319,50 Kcal 35,62 Carboidratos (g) 7,40 Lipídios (g) 25,41 Proteínas (g) 94,06 Vitamina A (mcg) 13,51 Vitamina C (mg) 35,86 Cálcio (mg) 1,78 Ferro (mg) | 342,06 Kcal 57,58 Carboidratos (g) 10,69 Lipídios (g) 8,86 Proteínas (g) 134,62 Vitamina A (mcg) 23,14 Vitamina C (mg) 241,54 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Laranja Pão seda Ovo mexido Suco de goiaba com leite integral | Goiaba Macaxeira Isca de fígado acebolado Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 448,26 Kcal 53,36 Carboidratos (g) 18,03 Lipídios (g) 19,67 Proteínas (g) 205,10 Vitamina A (mcg) 92,55 Vitamina C (mg) 353,66 Cálcio (mg) 2,79 Ferro (mg) | 502,83 Kcal 96,12 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 16,24 Proteínas (g) 4859,71 Vitamina A (mcg) 207,89 Vitamina C (mg) 43,88 Cálcio (mg) 4,17 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023– ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 15 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|--|--|--|--|--|
| 3 | LANCHE 09:00/15:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Mamão Arroz doce polvilhado com canela Biscoito cream cracker | Abacaxi Batata doce Frango desfiado Suco de caju |
| VALOR NUTRICIONAL | | 241,69 Kcal 30,10 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,32 Proteínas (g) 85,46 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 23,85 Cálcio (mg) 1,02 Ferro (mg) | 387,15 Kcal 55,08 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 20,57 Proteínas (g) 82,73 Vitamina A (mcg) 9,08 Vitamina C (mg) 51,19 Cálcio (mg) 3,98 Ferro (mg) | 319,50 Kcal 35,62 Carboidratos (g) 7,40 Lipídios (g) 25,41 Proteínas (g) 94,06 Vitamina A (mcg) 13,51 Vitamina C (mg) 35,86 Cálcio (mg) 1,78 Ferro (mg) | 409,36 Kcal 74,93 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 10,17 Proteínas (g) 125,87 Vitamina A (mcg) 21,59 Vitamina C (mg) 242,08 Cálcio (mg) 0,79 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Tapioca com coco Suco de goiaba com leite integral | Melão Macaxeira Isca de fígado ao molho Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 446,13 Kcal 60,63 Carboidratos (g) 20,16 Lipídios (g) 8,43 Proteínas (g) 117,03 Vitamina A (mcg) 18,18 Vitamina C (mg) 244,20 Cálcio (mg) 0,89 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |

CARDÁPIO JUNINO – 2023– ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 15 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|--|---|
| 4 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Bolo de milho Suco de goiaba | Melão Canjiquinha polvilhada com canela Milho cozido Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 672,18 Kcal 107,45 Carboidratos (g) 16,88 Lipídios (g) 23,32 Proteínas (g) 176,95 Vitamina A (mcg) 17,88 Vitamina C (mg) 263,89 Cálcio (mg) 2,25 Ferro (mg) | 298,21 Kcal 44,09 Carboidratos (g) 8,72 Lipídios (g) 10,95 Proteínas (g) 280,42 Vitamina A (mcg) 0,00 Vitamina C (mg) 232,28 Cálcio (mg) 9,27 Ferro (mg) |

CARDÁPIO MÊS DA CRIANÇA – 2023– ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 15 anos)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|------------------------------|---|--|--|---|---|
| 2 | LANCHE 09:00/15:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Bolinho de chuva de banana Suco de acerola | Laranja Pão seda Ovo mexido Suco de goiaba com leite integral | Goiaba Macaxeira Isca de fígado acebolado Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 408,36 Kcal 83,04 Carboidratos (g) 11,72 Lipídios (g) 12,02 Proteínas (g) 138,75 Vitamina A (mcg) 112,19 Vitamina C (mg) 250,00 Cálcio (mg) 0,94 Ferro (mg) | 448,26 Kcal 53,36 Carboidratos (g) 18,03 Lipídios (g) 19,67 Proteínas (g) 205,10 Vitamina A (mcg) 92,55 Vitamina C (mg) 353,66 Cálcio (mg) 2,79 Ferro (mg) | 502,83 Kcal 96,12 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 16,24 Proteínas (g) 4859,71 Vitamina A (mcg) 207,89 Vitamina C (mg) 43,88 Cálcio (mg) 4,17 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023 — EJA (A PARTIR DOS 15 ANOS)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|-------------------------|--|--|--|--|---|
| 1 | JANTAR 20:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) Café | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Mungunzá polvilhado com canela Café | Melão Batata doce Frango desfiado Suco de caju |
| VALOR NUTRICIONAL | | 241,69 Kcal 30,10 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,32 Proteínas (g) 85,46 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 23,85 Cálcio (mg) 1,02 Ferro (mg) | 387,15 Kcal 55,08 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 20,57 Proteínas (g) 82,73 Vitamina A (mcg) 9,08 Vitamina C (mg) 51,19 Cálcio (mg) 3,98 Ferro (mg) | 319,50 Kcal 35,62 Carboidratos (g) 7,40 Lipídios (g) 25,41 Proteínas (g) 94,06 Vitamina A (mcg) 13,51 Vitamina C (mg) 35,86 Cálcio (mg) 1,78 Ferro (mg) | 342,06 Kcal 57,58 Carboidratos (g) 10,69 Lipídios (g) 8,86 Proteínas (g) 134,62 Vitamina A (mcg) 23,14 Vitamina C (mg) 241,54 Cálcio (mg) 0,70 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 2 | JANTAR 20:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) Café | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Laranja Inhame Ovo mexido Suco de goiaba | Goiaba Macaxeira Isca de fígado acebolado Café |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 322,15 Kcal 53,35 Carboidratos (g) 9,08 Lipídios (g) 10,97 Proteínas (g) 100,27 Vitamina A (mcg) 82,25 Vitamina C (mg) 80,43 Cálcio (mg) 1,49 Ferro (mg) | 502,83 Kcal 96,12 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 16,24 Proteínas (g) 4859,71 Vitamina A (mcg) 207,89 Vitamina C (mg) 43,88 Cálcio (mg) 4,17 Ferro (mg) |

CARDÁPIOS – 2023 — EJA (A PARTIR DOS 15 ANOS)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|-----------------|--|--|--|--|--|
| 3 | JANTAR 20:00 | Polenta de milho Omelete colorido (tomate, cebola e pimentão) Café | Legumes cozidos (beterraba e batata inglesa) Arroz parboilizado com cenoura Feijão caseiro Carne moída | Canja de galinha com arroz branco, batata inglesa, cenoura e chuchu | Mamão Arroz doce polvilhado com canela Café | Abacaxi Batata doce Frango desfiado Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 241,69 Kcal 30,10 Carboidratos (g) 9,15 Lipídios (g) 9,32 Proteínas (g) 85,46 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 23,85 Cálcio (mg) 1,02 Ferro (mg) | 387,15 Kcal 55,08 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 20,57 Proteínas (g) 82,73 Vitamina A (mcg) 9,08 Vitamina C (mg) 51,19 Cálcio (mg) 3,98 Ferro (mg) | 319,50 Kcal 35,62 Carboidratos (g) 7,40 Lipídios (g) 25,41 Proteínas (g) 94,06 Vitamina A (mcg) 13,51 Vitamina C (mg) 35,86 Cálcio (mg) 1,78 Ferro (mg) | 409,36 Kcal 74,93 Carboidratos (g) 9,00 Lipídios (g) 10,17 Proteínas (g) 125,87 Vitamina A (mcg) 21,59 Vitamina C (mg) 242,08 Cálcio (mg) 0,79 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |
| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| 4 | JANTAR 20:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) Café | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Tapioca com coco Suco de goiaba com leite | Melão Macaxeira Isca de fígado ao molho Café |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 446,13 Kcal 60,63 Carboidratos (g) 20,16 Lipídios (g) 8,43 Proteínas (g) 117,03 Vitamina A (mcg) 18,18 Vitamina C (mg) 244,20 Cálcio (mg) 0,89 Ferro (mg) | 367,72 Kcal 51,01 Carboidratos (g) 7,35 Lipídios (g) 24,56 Proteínas (g) 5260,50 Vitamina A (mcg) 35,55 Vitamina C (mg) 45,31 Cálcio (mg) 1,63 Ferro (mg) |

CARDÁPIO JUNINO – 2023–EJA (A PARTIR DOS 15 ANOS)

| SEMANA | REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------------------------|-----------------|---|--|--|--|---|
| 4 | JANTAR 20:00 | Melancia Cuscuz de milho Proteína texturizada de soja sabor carne refogada (tomate, cebola e pimentão) Café | Salada crua (alface e tomate) Macarrão ao molho de tomate caseiro Filé de frango desfiado | Sopa de feijão com macarrão espaguete, carne, batata inglesa, cenoura e chuchu | Banana Bolo de milho Suco de goiaba | Melão Canjiquinha polvilhada com canela Milho cozido Suco de acerola |
| VALOR NUTRICIONAL | | 203,99 Kcal 32,72 Carboidratos (g) 4,59 Lipídios (g) 8,05 Proteínas (g) 8,35 Vitamina A (mcg) 4,82 Vitamina C (mg) 29,50 Cálcio (mg) 1,43 Ferro (mg) | 336,62 Kcal 23,18 Carboidratos (g) 15,56 Lipídios (g) 24,99 Proteínas (g) 30,80 Vitamina A (mcg) 7,08 Vitamina C (mg) 23,09 Cálcio (mg) 0,74 Ferro (mg) | 384,49 Kcal 42,30 Carboidratos (g) 13,98 Lipídios (g) 22,11 Proteínas (g) 84,15 Vitamina A (mcg) 9,83 Vitamina C (mg) 49,51 Cálcio (mg) 3,92 Ferro (mg) | 672,18 Kcal 107,45 Carboidratos (g) 16,88 Lipídios (g) 23,32 Proteínas (g) 176,95 Vitamina A (mcg) 17,88 Vitamina C (mg) 263,89 Cálcio (mg) 2,25 Ferro (mg) | 298,21 Kcal 44,09 Carboidratos (g) 8,72 Lipídios (g) 10,95 Proteínas (g) 280,42 Vitamina A (mcg) 0,00 Vitamina C (mg) 232,28 Cálcio (mg) 9,27 Ferro (mg) |

Monyque H. Teixeira de Jesus
Monyque H. Teixeira de Jesus
Nutricionista
CRN/6ª REGIÃO 34.581

ANEXO II
Dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação

| AÇÃO | | | 2253 – GARANTIR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHE | 2254 – GARANTIR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ ESCOLA | 2256 – GARANTIR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA | 2258 - GARANTIR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE | 2741 – GARANTIR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO FUNDAMENTAL | |
|----------|---|---------|---|---|--|--|---|------------------|
| ELEMENTO | | | 339030: MATERIAL DE CONSUMO | 339030: MATERIAL DE CONSUMO | 339030: MATERIAL DE CONSUMO | 339030: MATERIAL DE CONSUMO | 339030: MATERIAL DE CONSUMO | |
| FONTE | | | 15520000 – PNAE 15001001 – MDE 15000000 – RECURSO PRÓPRIO | 15520000 – PNAE 15001001 – MDE 15000000 – RECURSO PRÓPRIO | 15520000 – PNAE 15001001 – MDE 15000000 – RECURSO PRÓPRIO | 15520000 – PNAE 15001001 – MDE 15000000 – RECURSO PRÓPRIO | 15520000 – PNAE 15001001 – MDE 15000000 – RECURSO PRÓPRIO | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE CRECHE | QUANTIDADE PRÉ-ESCOLA | QUANTIDADE EJA | QUANTIDADE AEE | QUANTIDADE FUNDAMENTAL | QUANTIDADE TOTAL |
| 1. | <u>ABACAXI</u> : tipo Havaí ou Pérola, com coroa, no grau máximo de evolução no tamanho, em estado de maturação médio que suporte as condições de transporte. | KG | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 500 | 3.500 | 7.000 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|-------|-------|-------|-------|--------|
| 2. | <p><u>ABÓBORA</u>: madura, tamanhos grandes, in natura, tipo leite ou moranga, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</p> | KG | 200 | 200 | 200 | 50 | 350 | 1.000 |
| 3. | <p><u>ACÚCAR CRISTAL</u>: pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, granulo fino, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data</p> | KG | 0 | 2.250 | 2.250 | 1.000 | 5.500 | 11.000 |

| | | | | | | | | |
|----|---|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| | de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 4. | <u>ADOCANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</u> : composto de sucralose acondicionado em frasco de 100mL. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 100mL | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 | 50 |
| 5. | <u>ALFACE</u> : pacote com 1kg. Hortaliça fresca, com folhas íntegras, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 200 | 200 | 150 | 50 | 400 | 1.000 |
| 6. | <u>ALHO</u> : bulbo de tamanho médio, com características íntegras; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 45 | 75 | 50 | 39 | 400 | 609 |
| 7. | <u>ARROZ INTEGRAL</u> : classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de | KG | 200 | 200 | 200 | 100 | 800 | 1.500 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-------|-----|-------|-------|
| | polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 8. | <u>ARROZ PARBOLIZADO:</u> subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livres de umidade, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de | KG | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 500 | 2.500 | 6.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | entrega na unidade requisitante. Embalagens de 1kg. | | | | | | | |
| 9. | <u>ARROZ POLIDO TIPO 1:</u> pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.. | KG | 300 | 300 | 300 | 100 | 2.500 | 3.500 |
| 10. | <u>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</u> embalagem primária: caixas ou pacotes plásticos ou de papel de 170g. Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 170g | 900 | 900 | 0 | 200 | 0 | 2.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 11. | <u>BANANA PRATA</u> : de 1ª qualidade, graúdas, em maturação (verde), com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho. | KG | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 6.000 | 10.000 |
| 12. | <u>BATATA DOCE</u> : in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. | KG | 900 | 900 | 800 | 150 | 4.949 | 7.699 |
| 13. | <u>BATATA INGLESA</u> : In natura, tamanho e coloração uniforme. Isenta de partes amassadas, podres ou batidas. | KG | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 500 | 4.500 | 8.000 |
| 14. | <u>BISCOITO DIET</u> : para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor tradicional, 0% gordura trans, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalado pelo próprio fabricante em saco de | UNIDADE 400g | 0 | 0 | 1.500 | 500 | 4.000 | 6.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|---|---|-------|-------|-------|--------|
| | polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 400g, sem perder a sua integridade/crocância, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 15. | <p><u>BISCOITO DOCE:</u> embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do</p> | UNIDADE 400g | 0 | 0 | 3.000 | 1.000 | 8.000 | 12.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|---|---|-------|-------|-------|--------|
| | <p>consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | | | | | | | |
| 16. | <p>BISCOITO SALGADO: tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | <p>UNIDADE 400g</p> | 0 | 0 | 3.000 | 1.000 | 8.000 | 12.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|----|----|-----|----|-----|-----|
| 17. | <u>BETERRABA:</u> in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 70 | 70 | 56 | 40 | 330 | 566 |
| 18. | <u>BOLO DE MILHO:</u> a base de farinha de milho, de ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas de fabricação, elaborado com insumos naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | KG | 0 | 0 | 100 | 59 | 150 | 309 |
| 19. | <u>BOLO SIMPLES CASEIRO:</u> a base de leite integral, açúcar, farinha de trigo refinado, ovos, margarina e fermento em pó. De ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas | KG | 0 | 0 | 100 | 59 | 150 | 309 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-----|-------|-----|-----|-------|
| | de fabricação, elaborado com insumos naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | | | | | | | |
| 20. | <u>CAFÉ EM PÓ:</u> primeira qualidade. Obtido da torra de grãos moídos, sãos, limpos e isentos de impurezas. Embalagem aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, unidades de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 250g | 0 | 0 | 2.250 | 250 | 0 | 2.500 |
| 21. | <u>CANELA EM PÓ:</u> embalagem de 100g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UNIDADE 100g | 100 | 100 | 100 | 50 | 840 | 1.190 |
| 22. | <u>CANJQUINHA:</u> mistura em pó para o preparo de canjiquinha de milho amarelo, doce, enriquecida com vitaminas e minerais, embalada pelo próprio | UNIDADE 200g | 0 | 0 | 30 | 15 | 193 | 238 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-------|-------|-------|-----|-------|-------|
| | fabricante, em embalagem de longa vida contendo 200g de peso líquido, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 23. | <p><u>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE</u>: peça inteira, lacrado por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plásticassem acumulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis)</p> | KG | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 500 | 3.500 | 7.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-------|-------|-------|-----|-------|-------|
| | meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 24. | <p><u>CARNE BOVINA MOÍDA:</u> com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, 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. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da</p> | KG | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 500 | 4.000 | 9.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 25. | <u>CEBOLA BRANCA OU ROXA</u> : bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 450 | 450 | 450 | 200 | 2.450 | 4.000 |
| 26. | <u>CENOURA</u> : raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 600 | 600 | 600 | 100 | 2.300 | 4.200 |
| 27. | <u>CHUCHU</u> : de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e | KG | 600 | 600 | 600 | 200 | 3.000 | 5.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | | | | | | |
| 28. | <u>COENTRO</u> : com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. | MAÇO 500g | 200 | 200 | 200 | 100 | 800 | 1.500 |
| 29. | <u>COLORAU OU COLORÍFICO EM PÓ</u> : condimento de cor avermelhada a base da mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, sem sal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a | UNIDADE 100g | 500 | 500 | 500 | 200 | 2.679 | 4.379 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 30. | <p><u>COMINHO COM PIMENTA:</u> pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de alimentos estranhos, sem sal. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Referência: Embalagem 100g.</p> | UNIDADE 100g | 500 | 500 | 500 | 200 | 3.300 | 5.000 |
| 31. | <p><u>COUVE:</u> com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p> | KG | 70 | 70 | 70 | 40 | 250 | 500 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 32. | <p>CRAVO DA INDIA: deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, são e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa. Referência: Embalagem de 20g.</p> | UNIDADE 20g | 0 | 0 | 50 | 25 | 125 | 200 |
| 33. | <p>CREME DE LEITE: embalagem do tipo “Tetra Pak®”. Produzido a partir de matérias primas são, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | UNIDADE 200g | 100 | 100 | 100 | 100 | 300 | 700 |
| 34. | <p>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE: padronizado a 20% de gordura. Creme de leite UHT homogeneizado para dietas com restrição de lactose - zero lactose. Embalagem de tetra pack de</p> | UNIDADE 200g | 50 | 50 | 50 | 25 | 175 | 350 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | 200g, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 35. | <u>EXTRATO DE TOMATE:</u> embalagem de 320g. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Não conter açúcar em sua composição. Estar isento de fermentações e não indicar processamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE | 250 | 250 | 350 | 100 | 2.123 | 3.073 |
| 36. | <u>FARINHA DE MANDIOCA:</u> farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno | KG | 200 | 200 | 200 | 100 | 800 | 1.500 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|-----|-----|----|-----|-------|
| | atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | | | |
| 37. | <u>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</u> : especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses da entrega. | KG | 80 | 80 | 80 | 50 | 210 | 500 |
| 38. | <u>FEIJÃO VERDE</u> : embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, contendo 1 kg, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estejam em perfeitas | KG | 100 | 100 | 100 | 50 | 650 | 1.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária. | | | | | | | |
| 39. | <u>FEIJÃO CARIOCA</u> : tipo 1, carioca acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 500 | 500 | 500 | 200 | 3.300 | 5.000 |
| 40. | <u>FÍGADO BOVINO FRESCO</u> : de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo | KG | 500 | 500 | 500 | 250 | 2.250 | 4.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-------|-------|-------|-----|-------|--------|
| | <p>de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | | | | | | | |
| 41. | <p>FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer</p> | KG | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 500 | 7.038 | 11.438 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | <p>substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | | | | | | | |
| 42. | <p><u>FLOCOS DE MILHO:</u> (massa de cuscuz) produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade</p> | UNIDADE 500g | 800 | 800 | 800 | 400 | 5.446 | 8.246 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 43. | <u>FOLHA DE LOURO</u> : produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada. | UNIDADE 100g | 12 | 12 | 12 | 7 | 27 | 70 |
| 44. | <u>FRANGO</u> : peça inteira com aproximadamente 1 kg, congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá | KG | 500 | 500 | 500 | 200 | 1.300 | 3.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | ultrapassar 5% (cinco por cento). Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 45. | <u>GOIABA:</u> vermelha, fresca, firme, sem manchas ou rachaduras na casca, polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração ou cortes. Com grau de maturação média. | KG | 520 | 520 | 520 | 100 | 2.700 | 4.360 |
| 46. | <u>INHAME:</u> in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 300 | 300 | 720 | 100 | 1.580 | 3.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| 47. | <u>LARANJA CRAVO/PONKAN</u> : fresca, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme. | KG | 410 | 410 | 660 | 150 | 4.370 | 6.000 |
| 48. | <u>LEITE DE COCO</u> : emulsão aquosa de cor branca, extraída do coco são e maduro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafa de 500ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500ml | 0 | 0 | 500 | 200 | 1.300 | 2.000 |
| 49. | <u>LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA</u> : embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais. | UNIDADE 300g | 150 | 150 | 150 | 50 | 500 | 1.000 |
| 50. | <u>LEITE EM PÓ DESNATADO</u> : produto industrializado em pó de leite | UNIDADE 200g | 150 | 150 | 150 | 50 | 500 | 1.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| | <p>bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite “in natura” deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | | | | | | | |
| 51. | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá</p> | <p>UNIDADE 200g</p> | 3.000 | 3.000 | 3.000 | 1.000 | 10.000 | 20.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | <p>apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | | | | | | | |
| 52. | <p><u>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE:</u> enzima lactase, isento de lactose e glúten, embalado pelo próprio fabricante, em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | <p>UNIDADE 200g</p> | 700 | 700 | 700 | 400 | 2.500 | 5.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-------|-------|-------|-----|-------|-------|
| 53. | <p><u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</u>: embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 500g | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 500 | 4.500 | 8.000 |
| 54. | <p><u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL</u>: a base de ovos e farinha integral, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de</p> | UNIDADE 500g | 300 | 300 | 300 | 100 | 1.000 | 2.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-------|-------|-------|-----|-------|--------|
| | 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 55. | <p><u>MACARRÃO DE ARROZ:</u> sem glúten, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão. Deve ser a base de arroz, corante natural e emulsificante, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 500g | 300 | 300 | 300 | 100 | 1.000 | 2.000 |
| 56. | <p><u>MACAXEIRA:</u> in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou</p> | KG | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 663 | 6.700 | 11.863 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem de 1kg. | | | | | | | |
| 57. | <u>MANTEIGA COM SAL:</u> contendo creme de leite fresco, cloreto de sódio, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Sem conservantes. Embalagem de 200g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade no mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega. Marca reconhecida no mercado. | UNIDADE 200g | 245 | 245 | 254 | 70 | 1.645 | 2.459 |
| 58. | <u>MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA:</u> de primeira qualidade, in natura, verde, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor de espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos | KG | 250 | 250 | 250 | 100 | 1.150 | 2.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-------|-------|-------|-----|-------|--------|
| | estranhos ou terra aderida à superfície externa. | | | | | | | |
| 59. | <u>MARGARINA</u> : produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gorduras trans , podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de polipropileno, de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 250g | 200 | 200 | 250 | 100 | 1.217 | 1.967 |
| 60. | <u>MELANCIA</u> : in natura, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | KG | 1.200 | 1.200 | 1.100 | 500 | 9.000 | 13.000 |
| 61. | <u>MELÃO</u> : de primeira qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, | KG | 400 | 400 | 400 | 100 | 2.370 | 3.670 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----|-----|-------|-----|-------|-------|
| | desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | | | | | | |
| 62. | <u>MILHO EM ESPIGA:</u> espiga tamanho médio. Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | UNIDADE | 350 | 350 | 350 | 100 | 1.680 | 2.830 |
| 63. | <u>MILHO PARA MUNGUZÁ:</u> grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade, | UNIDADE 500g | 0 | 0 | 1.000 | 500 | 3.000 | 4.500 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 64. | <u>MILHO PARA PIPOCA</u> ; a embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | UNIDADE 500g | 70 | 70 | 70 | 30 | 260 | 500 |
| 65. | <u>ÓLEO DE SOJA</u> : extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização. Embalado em pet resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 (seis) | UNIDADE | 273 | 265 | 294 | 100 | 2.000 | 2.932 |

| | | | | | | | | |
|------------|--|--------------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 66. | <u>ORÉGANO:</u> na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e n° do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. | UNIDADE 100g | 35 | 35 | 35 | 22 | 73 | 200 |
| 67. | <u>OVO DE GALINHA:</u> de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; Casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado | BANDEJA (30 unidades) | 500 | 500 | 500 | 200 | 3.300 | 5.000 |

| | | | | | | | | |
|------------|---|---------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| | <p>pele inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia.</p> | | | | | | | |
| 68. | <p><u>PÃO TIPO SEDA</u>: tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente.</p> | UNIDADE | 4.000 | 4.000 | 4.000 | 1.500 | 36.500 | 50.000 |
| 69. | <p><u>PIMENTÃO</u>: de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, em estado de maturação pronto para o consumo e que suporte as condições de transporte. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.</p> | KG | 140 | 140 | 140 | 50 | 778 | 1.248 |
| 70. | <p><u>POLPA DE ACEROLA</u>: de primeira qualidade, extraída</p> | KG | 0 | 150 | 150 | 50 | 850 | 1.200 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|---|-----|-----|----|-----|-------|
| | da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 71. | <u>POLPA DE CAJU:</u> de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 0 | 150 | 150 | 50 | 850 | 1.200 |
| 72. | <u>POLPA DE GOIABA:</u> de primeira qualidade, extraída | KG | 0 | 150 | 150 | 50 | 850 | 1.200 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-------|-------|-----|-------|-------|
| | da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | | | | |
| 73. | <u>PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA:</u> apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, embalagem de 400g. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UNIDADE 400g | 0 | 1.500 | 1.500 | 500 | 3.500 | 6.000 |
| 74. | <u>QUEIJO TIPO MUSSARELA:</u> fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISP, produto elaborado unicamente de leite | KG | 100 | 100 | 100 | 50 | 350 | 700 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| | de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme. | | | | | | | |
| 75. | <u>REPOLHO:</u> in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 300 | 300 | 300 | 100 | 2.000 | 3.000 |
| 76. | <u>SAL REFINADO IODADO:</u> com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 250 | 250 | 250 | 100 | 1.150 | 2.000 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| 77. | <u>TOMATE</u> : verde ou com grau médio de maturação, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | KG | 500 | 500 | 500 | 250 | 3.250 | 5.000 |
| 78. | <u>VINAGRE DE ALCOOL</u> : frasco 750ml, data da validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. | UNIDADE 750ml | 250 | 250 | 250 | 100 | 1.150 | 2.000 |

***ANEXO ALTERADO PARA IMPLANTAÇÃO DE COTAS RESERVADAS.**

| LOTE | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANT |
|------|---|---------|-------|
| 1 | <u>ABACAXI</u> : tipo Havaí ou Pérola, com coroa, no grau máximo de evolução no tamanho, em estado de maturação médio que suporte as condições de transporte. | KG | 7.000 |
| 2 | <u>ABÓBORA</u> : madura, tamanhos grandes, in natura, tipo leite ou moranga, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, | KG | 1.000 |

| | | | |
|---|---|------------------|--------|
| | mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | | |
| 3 | <u>ACÚCAR CRISTAL</u> : pacote com 01 kg, obtido de cana de açúcar, grânulo fino, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, sem umidade, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 11.000 |
| 4 | <u>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</u> : composto de sucralose acondicionado em frasco de 100mL. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 100mL | 50 |

| | | | |
|---|---|----|-------|
| 5 | <p><u>ALFACE</u>: pacote com 1kg. Hortaliça fresca, com folhas íntegras, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> | KG | 1.000 |
| 6 | <p><u>ALHO</u>: bulbo de tamanho médio, com características íntegras; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> | KG | 609 |
| 7 | <p><u>ARROZ INTEGRAL</u>: classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | KG | 1.500 |

| | | | |
|---|--|----|-------|
| 8 | <p><u>ARROZ PARBOLIZADO</u>: subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livres de umidade, isento de sujidades e materiais estranhos. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens de 1kg.</p> | KG | 6.000 |
| 9 | <p><u>ARROZ POLIDO TIPO 1</u>: pacote com 1 kg, cor branca, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Deverá ser apresentado em embalagem de 01 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Deverá constar na embalagem de forma legível os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo de 06 (seis)</p> | KG | 3.500 |

| | | | |
|----|---|-----------------|--------|
| | meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.. | | |
| 10 | <u>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</u> embalagem primária: caixas ou pacotes plásticos ou de papel de 170g. Sem sujidades, parasitas e bolores; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 170g | 2.000 |
| 11 | <u>BANANA PRATA:</u> de 1ª qualidade, graúdas, em maturação (verde), com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | KG | 10.000 |
| 12 | <u>BATATA DOCE:</u> in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, | KG | 7.699 |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| | insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. | | |
| 13 | <u>BATATA INGLESA</u> : In natura, tamanho e coloração uniforme. Isenta de partes amassadas, podres ou batidas. | KG | 8.000 |
| 14 | <u>BISCOITO DIET</u> : para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor tradicional, 0% gordura trans, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 400g, sem perder a sua integridade/crocância, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 400g | 6.000 |

| | | | |
|----|--|-------------------------|--------|
| 15 | <p><u>BISCOITO DOCE</u>: embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | <p>UNIDADE 400g</p> | 12.000 |
|----|--|-------------------------|--------|

| | | | |
|----|---|-----------------|--------|
| 16 | <p><u>BISCOITO SALGADO</u>: tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | UNIDADE 400g | 12.000 |
| 17 | <p><u>BETERRABA</u>: in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</p> | KG | 566 |
| 18 | <p><u>BOLO DE MILHO</u>: a base de farinha de milho, de ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas de fabricação, elaborado com insumos</p> | KG | 309 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| | naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | | |
| 19 | <u>BOLO SIMPLES CASEIRO</u> : a base de leite integral, açúcar, farinha de trigo refinado, ovos, margarina e fermento em pó. De ótima qualidade, íntegro, de consistência adequada, produzido de forma artesanal, respeitando-se as boas práticas de fabricação, elaborado com insumos naturais e sem o uso de conservantes químicos, corantes e outros aditivos; acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes. | KG | 309 |
| 20 | <u>CAFÉ EM PÓ</u> : primeira qualidade. Obtido da torra de grãos moídos, são, limpos e isentos de impurezas. Embalagem aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, unidades de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 250g | 2.500 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| 21 | <u>CANELA EM PÓ</u> : embalagem de 100g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UNIDADE 100g | 1.190 |
| 22 | <u>CANJQUINHA</u> : mistura em pó para o preparo de canjiquinha de milho amarelo, doce, enriquecida com vitaminas e minerais, embalada pelo próprio fabricante, em embalagem de longa vida contendo 200g de peso líquido, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 200g | 238 |
| 23 | <u>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE</u> : peça inteira, lacrado por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, | KG | 5.250 |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | <p>validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (AMPLA CONCORRÊNCIA)</p> | | |
| 24 | <p><u>CARNE BOVINA MOÍDA:</u> com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, 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. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e</p> | KG | 9.000 |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | <p>data de embalagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins.</p> <p>Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | | |
| 25 | <p><u>CEBOLA BRANCA OU ROXA:</u> bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> | KG | 4.000 |
| 26 | <p><u>CENOURA:</u> raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> | KG | 4.200 |
| 27 | <p><u>CHUCHU:</u> de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve</p> | KG | 5.000 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| | apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | |
| 28 | <u>COENTRO:</u> com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. | MAÇO 500g | 1.500 |
| 29 | <u>COLORAU OU COLORÍFICO EM PÓ:</u> condimento de cor avermelhada a base da mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, sem sal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNIDADE 100g | 4.379 |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| 30 | <p><u>COMINHO COM PIMENTA:</u> pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de alimentos estranhos, sem sal. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; Rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Referência: Embalagem 100g.</p> | UNIDADE 100g | 5.000 |
| 31 | <p><u>COUVE:</u> com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p> | KG | 500 |
| 32 | <p><u>CRAVO DA INDIA:</u> deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da</p> | UNIDADE 20g | 200 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-----|
| | espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa. Referência: Embalagem de 20g. | | |
| 33 | <u>CREME DE LEITE</u> : embalagem do tipo "Tetra Pak®". Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | UNIDADE 200g | 700 |
| 34 | <u>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE</u> : padronizado a 20% de gordura. Creme de leite UHT homogeneizado para dietas com restrição de lactose - zero lactose. Embalagem de tetra pack de 200g, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. | UNIDADE 200g | 350 |

| | | | |
|----|---|---------|-------|
| 35 | <p><u>EXTRATO DE TOMATE:</u> embalagem de 320g. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Não conter açúcar em sua composição. Estar isento de fermentações e não indicar processamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | UNIDADE | 3.073 |
| 36 | <p><u>FARINHA DE MANDIOCA:</u> farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a</p> | KG | 1.500 |

| | | | |
|----|--|----|-------|
| | partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |
| 37 | <u>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:</u> especial de 1ª qualidade. Embalagem íntegra de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses da entrega. | KG | 500 |
| 38 | <u>FEIJÃO VERDE:</u> embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, contendo 1 kg, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária. | KG | 1.000 |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| 39 | <p><u>FEIJÃO CARIOCA:</u> tipo 1, carioca acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | KG | 5.000 |
| 40 | <p><u>FÍGADO BOVINO FRESCO:</u> de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da</p> | KG | 3.000 |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | data de entrega na unidade requisitante. (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | |
| 41 | <p><u>FILE DE PEITO DE FRANGO</u>: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA)</p> | KG | 8.518 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| 42 | <p><u>FLOCOS DE MILHO:</u> (massa de cuscuz) produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 500g | 8.246 |
| 43 | <p><u>FOLHA DE LOURO:</u> produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada.</p> | UNIDADE 100g | 70 |
| 44 | <p><u>FRANGO:</u> peça inteira com aproximadamente 1 kg, congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,</p> | | |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | <p>parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 5% (cinco por cento). Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | KG | 3.000 |
| 45 | <p><u>GOIABA:</u> vermelha, fresca, firme, sem manchas ou rachaduras na casca, polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração ou cortes. Com grau de maturação média.</p> | KG | 4.360 |
| 46 | <p><u>INHAME:</u> in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos</p> | KG | 3.000 |

| | | | |
|----|--|------------------|-------|
| | aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | | |
| 47 | <u>LARANJA CRAVO/PONKAN:</u> fresca, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme. | KG | 6.000 |
| 48 | <u>LEITE DE COCO:</u> emulsão aquosa de cor branca, extraída do coco são e maduro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafa de 500ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500ml | 2.000 |
| 49 | <u>LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA:</u> embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais. | UNIDADE 300g | 1.000 |

| | | | |
|----|--|-----------------|--------|
| 50 | <p><u>LEITE EM PÓ DESNATADO:</u> produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite “in natura” deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 200g | 1.000 |
| 51 | <p><u>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</u> leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa</p> | UNIDADE | 15.000 |

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| | solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA) | 200g | |
| 52 | <u>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE:</u> enzima lactase, isento de lactose e glúten, embalado pelo próprio fabricante, em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA) | UNIDADE 200g | 3.750 |
| 53 | <u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</u> embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso | UNIDADE | 8.000 |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| | líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | 500g | |
| 54 | <u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL:</u> a base de ovos e farinha integral, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | UNIDADE 500g | 2.000 |
| 55 | <u>MACARRÃO DE ARROZ:</u> sem glúten, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão. Deve ser a base de arroz, corante natural e emulsificante, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, com transparência, lacrado por seladora em pacotes com 500g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a | UNIDADE 500g | 2.000 |

| | | | |
|----|--|-----------------|--------|
| | <p>procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | | |
| 56 | <p><u>MACAXEIRA:</u> in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem de 1kg.</p> | KG | 11.863 |
| 57 | <p><u>MANTEIGA COM SAL:</u> contendo creme de leite fresco, cloreto de sódio, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Sem conservantes. Embalagem de 200g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade no mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega. Marca reconhecida no mercado.</p> | UNIDADE 200g | 2.459 |

| | | | |
|----|--|-----------------|--------|
| 58 | <p><u>MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA:</u> de primeira qualidade, in natura, verde, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor de espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.</p> | KG | 2.000 |
| 59 | <p><u>MARGARINA:</u> produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de polipropileno, de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 250g | 1.967 |
| 60 | <p><u>MELANCIA:</u> in natura, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser</p> | KG | 13.000 |

| | | | |
|----|--|---------|-------|
| | bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | | |
| 61 | <u>MELÃO:</u> de primeira qualidade, redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 3.670 |
| 62 | <u>MILHO EM ESPIGA:</u> espiga tamanho médio. Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. | UNIDADE | 2.830 |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| 63 | <p><u>MILHO PARA MUNGUZÁ</u>: grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade, de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | UNIDADE 500g | 4.500 |
| 64 | <p><u>MILHO PARA PIPOCA</u>: a embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> | UNIDADE 500g | 500 |
| 65 | <p><u>ÓLEO DE SOJA</u>: extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização. Embalado em pet resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do</p> | UNIDADE | 2.932 |

| | | | |
|----|--|--------------------------|-------|
| | lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 66 | <u>ORÉGANO</u> : na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e n° do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. | UNIDADE 100g | 200 |
| 67 | <u>OVO DE GALINHA</u> : de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; Casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; | BANDEJA (30 unidades) | 3.750 |

| | | | |
|----|--|---------|--------|
| | inspecionado pelo inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia. (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | |
| 68 | <u>PÃO TIPO SEDA</u> : tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente. | UNIDADE | 50.000 |
| 69 | <u>PIMENTÃO</u> : de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, em estado de maturação pronto para o consumo e que suporte as condições de transporte. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. | KG | 1.248 |

| | | | |
|----|--|----|-------|
| 70 | <p><u>POLPA DE ACEROLA:</u> de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | KG | 1.200 |
| 71 | <p><u>POLPA DE CAJU:</u> de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> | KG | 1.200 |
| 72 | <p><u>POLPA DE GOIABA:</u> de primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa</p> | | |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| | de plástico atóxica. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca nº do lote, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Referência: Pacote com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1.200 |
| 73 | <u>PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA</u> : apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, embalagem de 400g. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UNIDADE 400g | 6.000 |

| | | | |
|----|--|----|-------|
| 74 | <p><u>QUEIJO TIPO MUSSARELA:</u> fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISP, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme.</p> | KG | 700 |
| 75 | <p><u>REPOLHO:</u> in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</p> | KG | 3.000 |

| | | | |
|----|--|------------------|-------|
| 76 | <u>SAL REFINADO IODADO:</u> com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 2.000 |
| 77 | <u>TOMATE:</u> verde ou com grau médio de maturação, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | KG | 5.000 |
| 78 | <u>VINAGRE DE ALCOOL:</u> frasco 750ml, data da validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. | UNIDADE 750ml | 2.000 |
| 79 | <u>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE:</u> peça inteira, lacrado por selador, à vácuo, em pacotes de 1 Kg. Tipo alcatra; tipo fresca; isenta de cartilagem e com no máximo 8% de | | |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | <p>gordura; sem adição de temperos; Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; Rótulo contendo data de abate, peso, validade, temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (COTA RESERVADA LOTE 23)</p> | KG | 1.750 |
| 80 | <p><u>FÍGADO BOVINO FRESCO</u>: de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto. Rótulo contendo data de abate, peso, de validade e temperatura de estocagem. Abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa</p> | KG | 1.000 |

| | | | |
|----|---|----|-------|
| | com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (COTA RESERVADA LOTE 40) | | |
| 81 | <p><u>FILE DE PEITO DE FRANGO</u>: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a</p> | KG | 2.820 |

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| | contar da data de entrega. (COTA RESERVADA LOTE 41) | | |
| 82 | <u>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</u> leite integral em pó, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de 200 g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. (COTA RESERVADA LOTE 51) | UNIDADE 200g | 5.000 |
| 83 | <u>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE:</u> enzima lactase, isento de lactose e glúten, embalado pelo próprio fabricante, em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 | UNIDADE 200g | 1.250 |

| | | | |
|----|--|----------------------------------|-------|
| | (seis) meses, a contar da data de entrega. (COTA RESERVADA LOTE 52) | | |
| 84 | <p><u>OVO DE GALINHA</u>: de primeira qualidade; Tipo extra; Tamanho uniforme; Casca lisa, integra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; Rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins; Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Referência: Embalagem com 30 unidades com média de 660g a dúzia. (COTA RESERVADA LOTE 67).</p> | <p>BANDEJA (30 unidades)</p> | 1.250 |



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PE31/2023-X

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2023

PROCESSO Nº 322016/2023

VALIDADE: **12 (DOZE) MESES**

Aos **XX** dias do mês de **XXXXXX** do ano de **XXXX**, o **MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA**, com sede na administrativa no endereço Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000, inscrito no CNPJ sob o nº 02.917.132/0001-08, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Carlos Felipe Castro Jatobá Lins, CPF nº 066.728.704-31 e RG nº 2003001060826, no uso de suas atribuições legais;

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto Municipal nº 08/2021, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX/2023**, conforme resultado homologado em **XX/XX/XXXX**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a contratação dos itens constantes na proposta vencedora transcrita em Anexo desta Ata, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXXXX**, cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o registro de preços para aquisição de **gêneros alimentícios componentes da merenda escolar (LOTE(S) VENCIDO(S) PELA EMPRESA)**, visando atender às necessidades do município de Jequiá da Praia/AL, conforme descrição, quantidades e preços descritos em Anexo(s).



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR

2.1. O valor global desta Ata é de R\$ **XXXX (XXXXXXXXXXXX)**, distribuídos da seguinte forma:

| Nº LOTE | DESCRIÇÃO DO LOTE | VALOR TOTAL |
|------------|--|-------------------|
| XXX | NOME DO LOTE VENCIDO PELA EMPRESA | R\$ XXXXXX |

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Administração**.

3.2. São participantes os seguintes órgãos:

3.2.1. **Secretaria Municipal de Educação**

3.3. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº **08/2021**, e na Lei nº 8.666, de 1993.

3.3.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

3.3.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3.3.4. Em caso de eventual inadimplemento contratual, caberá ao órgão aderente a responsabilidade pela imposição de penalidade ao fornecedor faltoso, comunicando o fato ao órgão gerenciador.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze)** meses, a contar da data de sua assinatura.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

5.3.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

5.4.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

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

6.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

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

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

6.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

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

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

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

7.1. A contratação com fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto Municipal nº **08/2021**.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

7.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

7.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

7.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

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

7.3.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

7.4. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

7.4.1. É vedada a subcontratação parcial, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

7.5. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.6. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

9. CLÁUSULA NONA - DO PREÇO

9.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1. Os bens serão recebidos:

a. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação, que se dará no prazo máximo fixado no Termo de Referência.

11.1.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PAGAMENTO

12.1. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada.

12.2. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

12.2.1. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

12.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

12.5. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

12.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

12.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

13.1. A fiscalização da contratação será exercida pela servidora **Sara Honório Alves Portela, Nutricionista, CRN6 – 1029-3**, designada gestora, por um representante da Administração, a



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

13.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

14.1.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

14.1.2. Apresentar documentação falsa;

14.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

14.1.4. Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;

14.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

14.1.6. Cometer fraude fiscal;

14.1.7. Fizer declaração falsa;

14.1.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

14.2. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

a. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

b. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos;

14.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.3. Comete infração administrativa, ainda, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que, no decorrer da contratação:

14.3.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

14.3.2. Apresentar documentação falsa;

14.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;

14.3.4. Cometer fraude fiscal;

14.3.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no instrumento de contrato.

14.4. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

b. Multa:

b.1. Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;

b.2. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município **Jequiá da Praia/AL**, pelo prazo de até dois anos;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

d. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos;

e. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

14.4.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.5. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

14.5.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

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

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

14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

14.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

14.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

14.10. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, que convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do Decreto Municipal nº 06/2021

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/2023** e a proposta da empresa.

15.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitaram participar do cadastro de reserva e cotaram os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal nº 08/2021.

15.3. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto Municipal nº 06/2021, Decreto municipal nº 08/2021, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

15.4. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de **São Miguel dos Campos**, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Representante do Órgão

Representante da Empresa

Gestor(a)



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PEXX/2023-X

Este documento é parte da Ata de Registro de Preços acima referenciada, celebrada entre o Município de **Jequiá da Praia/AL** e a empresa **XXXXXXXXXX**, cujos itens e respectivos preços estão a seguir descritos na proposta de preços anexada, em face da realização do Pregão Eletrônico nº **XX/2023-SRP**.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº **XXXXXXXXXX**

CONTRATO Nº **PE31/20XX-X**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COMPONENTES DA MERENDA ESCOLAR (LOTE(S) A SER(EM) CONTRATADO(S))** QUE ENTRE SI CELEBRAM O **MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA/AL**, E A EMPRESA **XXXXXXXXXX**.

O **MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA/AL**, com sede na administrativa no endereço Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000, inscrito no CNPJ sob o nº 02.917.132/0001-08, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Carlos Felipe Castro Jatobá Lins, CPF nº 066.728.704-31 e RG nº 2003001060826, no uso de suas atribuições legais, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXXXX**, denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXXXX**, tendo em vista o que consta no Processo nº **XXXXXXXXXX**, e o resultado final do Pregão Eletrônico nº **XX/2022-SRP**, com fundamento na Lei nº 8.666, de 1993, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O contrato tem como objeto a aquisição de **gêneros alimentícios componentes da merenda escolar (LOTE(S) A SER(EM) CONTRATADO(S))**, visando atender às necessidades do Município de **Jequiá da Praia/AL**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e no Edital e seus Anexos, de acordo com os valores ofertados pela Contratada, constantes em Anexo deste instrumento.

1.1.1. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº **XX/2023-SRP**, com seus Anexos, e a Proposta da CONTRATADA.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL, DA QUANTIDADE E DO PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL

2.1. O material deverá ser entregue conforme local e quantidades discriminados nos pedidos de fornecimento.

2.2. O prazo de entrega do material será de **02 (dois)** dias úteis ao recebimento da solicitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. As obrigações da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. As obrigações da CONTRATANTE são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. Os bens serão recebidos:

a. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará no prazo fixado no Termo de Referência.

5.1.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO

6.1. O valor do contrato é de R\$ **XXXX (XXXXXXXXXXXX)**.

6.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência do contrato será até **XX de XXXX de XXXX**, a partir da data da assinatura do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.1.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATADA.

8.2. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA.

8.2.1. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

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

8.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

8.5. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

8.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

8.7. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

8.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

9. CLÁUSULA NONA – DO PREÇO

9.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados em orçamento próprio para este exercício, na dotação abaixo discriminada:

Funcional(is) Programática(s): XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Elemento(s) de Despesa: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização da contratação será exercida pela servidora **Sara Honório Alves Portela, Nutricionista, CRN6 – 1029-3**, designada gestora, por um representante da Administração, a



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

11.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

12.2.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que, no decorrer da contratação:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

13.1.2. Apresentar documentação falsa;

13.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.4. Cometer fraude fiscal;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

13.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no contrato.

13.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

b. Multa:

b.1. Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;

b.2. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o município de **Jequiá da Praia**/AL, pelo prazo de até dois anos;

d. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos;

e. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

13.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

13.3.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

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

13.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

13.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:

14.1.1. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

14.1.2. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

14.1.3. a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;

14.1.4. o atraso injustificado no início do fornecimento;

14.1.5. a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000

Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127

C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

14.1.6. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;

14.1.7. o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

14.1.8. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

14.1.9. a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;

14.1.10. a dissolução da sociedade, ou falecimento da CONTRATADA;

14.1.11. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;

14.1.12. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;

14.1.13. a supressão, por parte da Administração, acarretando modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993

14.1.14. a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações, mobilizações e outras previstas, assegurada à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;

14.1.15. o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de fornecimentos, ou parcelas destes, já recebidos, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;

14.1.16. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

14.1.17. o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

14.2. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

14.3. A rescisão deste Contrato poderá ser:

14.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nas cláusulas **14.1.1 a 14.1.12, 14.1.16 e 14.1.17;**

14.3.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

14.3.3. judicial, nos termos da legislação.

14.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

14.5. Quando a rescisão ocorrer com base nas cláusulas **14.1.12 a 14.1.16**, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

14.5.1. pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

14.6. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a execução da garantia contratual, para ressarcimento da CONTRATANTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos, bem como a retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

14.7. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

14.7.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.7.3. Indenizações e multas.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, na Lei Complementar nº 123, de 2006, e na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas correlatas, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de **São Miguel dos Campos**, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito.

Jequiá da Praia/AL, **XX** de **XXXXXX** de **XXXX**.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Pela CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Pela CONTRATADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gestor(a)



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO DO CONTRATO Nº PEXX/XXXX-X

Este documento é parte do Contrato acima referenciado, celebrado entre o Município de **Jequiá da Praia/AL** e a empresa **XXXXXXXXXX**, cujos itens e respectivos preços estão a seguir descritos na proposta de preços anexada, em face da realização do Pregão Eletrônico nº **XX/2022-SRP**.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO – LEI Nº 9.854/99
(colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2023

PROCESSO Nº **322016/2023**

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na,
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, vem através de seu representante legal
abaixo assinado, em atenção à Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, declarar expressamente,
sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma contida na Constituição da República
Federativa do Brasil de 1988, artigo 7º, inciso XXXIII, a saber: "(...) proibição de trabalho noturno,
perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e qualquer trabalho a menores de dezesseis
anos, exceto na condição de aprendiz a partir de quatorze anos", para fins de habilitação no
Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/2023** do município de **Jequiá da Praia/AL**.

Local e data

(assinatura)



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO – ART. 4º, INC. VII, DA LEI Nº 10.520/2002
(colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2023

PROCESSO Nº **322016/2023**

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na,
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, vem através de seu representante legal
abaixo assinado, declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os
requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação
vigente, que se encontram dentro do Envelope de nº 02 – Documentos de Habilitação, em
conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação
no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **XX/2023** do município de **Jequiá da Praia/AL**.

Local e data

(assinatura)



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE JEQUIÁ DA PRAIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Praça José Pacheco, s/nº - Centro – CEP: 57.244-000
Fone: (82) 3276-5151 – Fax: (82) 3276-5127
C.N.P.J. 02.917.132/0001-08

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA
ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007

(colocar em papel timbrado da licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2023

PROCESSO Nº 322016/2023

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na
....., (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de
seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, expressamente, sob as penas da lei, que é
considerada:

microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão previstas no §4º do artigo 3º do mesmo diploma;

OU

cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007;

gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, para fins de participação no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX/2023 do município de **Jequiá da Praia/AL**.

Local e data

(assinatura)