



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL**  
**Secretaria de Administração**

## **EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2024**

### **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**

**Destinado Exclusivamente para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte  
Conforme Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.**

Ildo Roberto Lemos Sallaberry, Prefeito Municipal de Herval - RS, no uso de suas atribuições legais, torna público que será realizado o PREGÃO ELETRÔNICO 003/2024, do tipo menor preço por item, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>. A sessão pública será realizada em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipais nºs 127/2009, 30/2022, 330/2023, 331/2023 e Art. 48, inc. III, da Lei Complementar 147 de 07/08/2014, bem como as condições a seguir estabelecidas:

#### **1- OBJETO:**

##### **Descrição do objeto:**

- 1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços de Alimentos, especificadas no Anexo II deste Edital.
- 1.2. As entregas serão determinadas de acordo com o Termo de Referência conforme a demanda do Município Licitante.
- 1.3. O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do sistema e nas condições previstas neste Edital.
- 1.4. A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.
- 1.5. A proposta selecionada fica à disposição da Administração que, se e quando desejar contratar valer-se-á dos preços registrados, tantas vezes quanto desejar (dentro dos limites estabelecidos neste Edital). Portanto, fica ressalvado, desde já, que a Administração não está obrigada a contratar e adquirir os materiais licitados e registrados.

#### **2 – CALENDÁRIO**

- 2.1. O presente edital estará disponível aos interessados, no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> a partir do dia 25 de março de 2024, às 18h.
- 2.2. As empresas participantes poderão enviar propostas a partir da data acima estipulada.
- 2.3. O prazo limite para envio das propostas será no dia 05 de abril de 2024, às 9hs e 55min.
- 2.4. A abertura do Pregão Eletrônico será dia 05 de abril de 2024, às 10hs.

#### **3 – PARTICIPAÇÃO**

- 3.1. Poderá participar do presente pregão eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos, estiver devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, e apresentar proposta através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> até a data limite (item 2.3).
- 3.2. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

- 3.3. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.
- 3.4. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação; nem que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

#### 4 - IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico.
  - 4.1.1. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;
  - 4.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será realizada nova licitação, com os devidos ajustes.

#### 5 - PROCEDIMENTOS

##### 5.1. Envio das Propostas de Preços

- 5.1.1. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços e demais informações necessárias, até o horário previsto no item 2.
- 5.1.2. A proposta de preços deverá ser formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.
- 5.1.3. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 5.1.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.1.5. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO II deste Edital serão desconsiderados.
- 5.1.6. Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:
  - a) O preço unitário poderá ser aceito com até 02 (duas) casas decimais, em moeda corrente nacional.
  - b) O preço total de cada item deverá ser fixo em reais, com 02 (duas) casas decimais, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços;
  - c) Indicar a marca dos produtos ofertados e as especificações detalhadas do objeto ofertado, consoante exigências editalícias;
  - d) Inclusão de todas as despesas que influam nos custos, tais como: o preço das despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;
  - e) Os preços serão básicos para a data de recebimento das propostas e abrangerão o que for necessário para o fornecimento completo e satisfatório dos produtos correspondentes, desclassificando-se a oferta que estabelecer condição;

Prazo mínimo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão eletrônico;

  - f) Indicar a validade dos produtos que dependam dela, este item será rigorosamente controlado;
  - g) TODOS os itens deverão ser de primeira qualidade.

**Observação:** Poderão ser admitidos pelo pregoeiro erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da administração.

## 5.2. Formulação de Lances

- 5.2.1. Aberta a etapa competitiva (Sessão Eletrônica), os licitantes deverão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.
- 5.2.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM, com o máximo de 2 (duas) casas decimais, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 5.2.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
- 5.2.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.
- 5.2.5. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do seu detentor**.
- 5.2.6. Após o horário previsto para o encerramento do envio de lances, o sistema sorteará aleatoriamente o tempo para encerramento do item, que poderá ser identificado pelo aparecimento de ícone próprio na tela do computador.
- 5.2.7. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 5.2.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.
- 5.2.9. Após o fechamento da etapa de lances o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.
- 5.2.10. Após comunicado do pregoeiro, o licitante detentor da melhor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, **enviando todos os documentos solicitados no edital e proposta atualizada, através do portal de compras**, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada (e demais documentos requisitados no item 6), no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, conforme item 6.

**Observação: Ao não cumprir a exigência do item 5.2.10, o fornecedor será Inabilitado.** A critério do pregoeiro, esses prazos poderão ser prorrogados.

## 5.3. Recursos Administrativos

- 5.3.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei nº 14.133/2021, devendo o licitante manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances.
  - 5.3.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.
- 5.3.2. O licitante que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo pregoeiro disporá do prazo de 72 (setenta e duas) horas, contadas a partir das 08 horas do dia seguinte, para apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentarem as contra razões em igual período de tempo.
- 5.3.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e subsequente adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.
- 5.3.4. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
- 5.3.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 5.3.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, correios ou entregues pessoalmente.
- 5.3.7. Decairá do direito de impugnar os termos desta licitação, perante a Administração, aquele que, aceitando-os sem objeção, venha a apontar, depois do julgamento, falhas ou

irregularidades que a viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

#### 5.4. Julgamento das Propostas

- 5.4.1. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.
- 5.4.2. Sendo suscitada alguma dúvida quanto ao objeto proposto pelo licitante vencedor, em razão das especificações da marca indicada na proposta, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante apresentação de amostra do material, declaração expedida pelo fabricante de que o objeto possui as características indicadas na proposta, ou demais documentos que julgar necessário, como condição para adjudicação do objeto.
- 5.4.3. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item proposto.

### 6 – HABILITAÇÃO

- 6.1. Para habilitação final, a empresa vencedora deverá apresentar, em 1 (uma) via, os documentos abaixo discriminados, **até 05 (cinco) dias úteis após a confirmação do vencedor, juntamente com a planilha dos itens vencidos, contendo os valores (unitários e totais), descrição e marca**, em papel identificador da empresa:

- a) Prova do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ;
- b) Certidão Negativa de Débito - CND, expedida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social e Certidão de Nacional de Débitos Trabalhistas ( CNDT);
- c) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- e) Declaração do licitante que cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- f) Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- g) Declaração sob as penas da lei, expedida pela empresa participante, de que a empresa não foi considerada inidônea para contratar com a administração pública;

**OBS 1:** A empresa beneficiada pela Lei Complementar 123, alterada pela Lei Complementar 147 de 07/08/2014, deverá incluir no envelope da habilitação declaração do contabilista de que se enquadra como micro empresa ou empresa de pequeno porte.

**OBS 2:** Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou publicação em órgão de imprensa oficial e autenticação digital. No caso de apresentação de cópias, deverão ser autenticadas por tabelião ou apresentados os respectivos originais para conferência e autenticação pelo pregoeiro ou por membro da equipe de apoio. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

- 6.2. Os documentos não tendo autenticação digital, que forem inseridos no sistema em forma de cópia, deverão ser enviados de forma física, nesse formato, caso contrário não terá necessidade de envio.

AO MUNICÍPIO DE HERVAL  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2024**  
DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO  
{razão social da empresa}  
{CNPJ}

**6.3.** Caso a empresa classificada como vencedora não apresente a documentação exigida, no todo ou em parte, ou ainda, apresente algum documento sem autenticação ou fora do prazo de validade, será desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento.

**6.3.1.** Neste caso, será convocada a empresa seguinte na ordem de classificação, para fornecer o objeto licitado, observadas as mesmas condições propostas pela vencedora desclassificada, ou será revogada a licitação, a critério da Administração.

## **7 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**7.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro, após a declaração dos vencedores e habilitação dos mesmos, sempre que não houver recurso.

**7.2.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

## **8 – ENTREGA**

**8.1.** A entrega deverá seguir o rito determinado no Termo de Referência, após o recebimento da Autorização de Fornecimento – NF (nota de empenho), cuja emissão se dará conforme a necessidade do Município.

**8.2.** Deverá constar na Nota Fiscal a data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

**8.3.** Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, que atendam as necessidades da Secretaria, o mesmo será devolvido para que seja substituído.

**8.4.** As Secretarias solicitantes terão o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para processar a conferência do que foi entregue e informar a vencedora, no caso de objeto entregue em desacordo com as especificações, para sua substituição.

**8.5.** Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

## **9 – DO PAGAMENTO, DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E COMPOSIÇÃO FINANCEIRA**

**9.1.** Os Recursos Orçamentários, com dotação orçamentária específica são os seguintes:

### **Secretaria de Educação Secretaria de Assistência Social**

**9.2.** Os pagamentos serão efetuados em até 20 (vinte) dias contados da data da liberação da Nota Fiscal pelo setor competente.

**9.3.** A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

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

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

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

**9.7.** No ato de emissão da nota fiscal, a contratada deverá informar os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósitos referentes aos pagamentos.

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

**9.9.** Não haverá reajuste de preços durante a vigência do presente registro de preços.

**9.9.1.** Havendo alteração de preços dos materiais cotados, os preços registrados poderão ser

atualizados, de conformidade com as modificações ocorridas, conforme dispõe o art. 124, II, “d”, da Lei nº 14.133/2021.

- 9.9.2. O Fornecedor do registro de preços deverá solicitar a atualização dos preços vigentes formalmente ao Município de Herval, acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: notas fiscais de aquisição dos produtos ou outros documentos comprobatórios, que serão analisados pelo Município.
- 9.9.3. Independentemente da solicitação de que trata o item 9.9.1 e 9.9.2, a Administração poderá, na vigência do registro, solicitar a redução de preços registrados, garantido a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando as alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da assinatura da ata pelas partes interessadas.
- 9.9.4. O preço atualizado não poderá ser superior ao praticado no mercado e deverá manter a diferença de percentual apurada entre o preço de custo e o preço originalmente constante na proposta, bem como, o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.
- 9.9.5. O pedido de atualização dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

## 10 - DAS OBRIGAÇÕES

### 10.1. Do Município:

- 10.1.1. Remeter advertências à empresa vencedora, por escrito, quando o fornecimento não estiver sendo prestado de forma satisfatória;
- 10.1.2. Indicar servidor para fiscalizar os fornecimentos executados pela vencedora;
- 10.1.3. Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto da licitação; conforme ajuste representado pela Nota de Empenho;
- 10.1.4. Aplicar às vencedoras penalidades, quando for o caso;
- 10.1.5. Prestar à vencedora toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Empenho;
- 10.1.6. Efetuar o pagamento à vencedora no prazo mencionado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 10.1.7. Notificar, por escrito, à vencedora da aplicação de qualquer sanção;

### 10.2. Da Empresa Vencedora:

- 10.2.1. Fornecer o objeto nas especificações e qualidade exigidas, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
- 10.2.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.2.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- 10.2.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- 10.2.5. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- 10.2.6. Arcar com todas as despesas com transporte, taxas ou quaisquer outros acréscimos, que correrão por conta exclusivas do Contratado.

## 11 - DAS PENALIDADES

- 11.1. Pelo atraso injustificado na execução do contrato, pela inexecução contratual total ou parcial pelas empresas a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes penas de natureza civil (cláusula penal), compensatórios das perdas e danos sofridas pela administração, conforme art. 917, do Código Civil, e Administrativa, nos moldes do art. 156, da Lei nº 14.133/2021:

- a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;
- b) Multa sobre o valor atualizado do contrato facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis:
  - de 1% pelo descumprimento de cláusula contratual;
  - de 5% nos casos da entrega ocorrer com qualquer irregularidade;
  - de 0,5% por dia de atraso que exceder o prazo fixado para a entrega, caso não haja justificativa convincente, limitado em 15 dias após será considerado inexecução contratual parcial com multa de 10% sobre o valor do contrato não adimplido cumulado com a suspensão de participar de licitações ou contratos pelo prazo de 3 meses;
- c) Por inexecução total do contrato multa de 15% sobre o valor cumulado com suspensão de participar de licitações ou contratos pelo prazo de 02 anos.
- d) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à vencedora o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

**Observação:** As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

- 11.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, o Município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas nos incisos sobre o valor dos produtos não entregues.
- 11.3. Aplicadas as multas, o Município descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição.
- 11.4. As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.
- 11.5. Os valores das multas aplicadas previstas nos sub-itens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.
- 11.6. Da aplicação das penas definidas no item 11.1, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.
- 11.7. O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido à Autoridade Superior, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.
- 11.8. O preço registrado poderá ser cancelado nos seguintes casos:
  - 11.8.1 – Pela Administração, quando:
    - a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
    - b) o fornecedor der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
    - c) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
    - d) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
    - e) por razões de interesse público, devidamente fundamentado.
    - f) comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/21.
  - 11.8.2 - Pelo fornecedor quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem a Ata de Registro de Preços.
- 11.9. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no item 11.8.1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.
- 11.10. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir da publicação.
- 11.11. A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 02 (dois) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceite as razões do pedido.
- 11.12. O detentor ficará obrigado a atender todas as AF – Autorizações de Fornecimento emitidas durante a vigência da ata de registro de preços, mesmo se a entrega dela decorrente for prevista para data posterior ao vencimento da ata.

## 12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 12.1.** Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.
- 12.2.** Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado na imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.
- 12.3.** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 12.4.** No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:
- a) adiada sua abertura;
  - b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação;
  - c) cancelamento parcial ou total.
- 12.5.** Homologado pela (o) Prefeita (o) Municipal o resultado classificatório, os preços serão registrados nas correspondentes Secretarias e no Setor de Licitações, que poderá convocar, quando necessário, a celebração das contratações decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento – AF (empenho), durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.
- 12.6.** A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurado preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.
- 12.7.** Não será permitida a participação de licitantes, sob forma de consórcio.
- 12.8.** As condições expressas no presente Edital e em seus anexos são básicas para o contrato que deles decorrer, formalizado através da Ata de Registro de Preços.
- 12.9.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Herval, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- 12.10.** Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento de Licitações, pelo telefone: (53) 3267-2900, nos dias úteis, no horário das 09h às 12h e das 14h às 17h.
- 12.11.** Fazem parte deste Edital:

**ANEXO I – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;**

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO III – MODCELO DE PROPOSTA;**

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MENORES.**

Herval, 18 de março de 2024.

**Ildo Roberto lemos Sallaberry**  
**Prefeito**

**Sabrina Echeverria dos Santos**  
**Secretário de Administração**

**Roberta Bubols Machado**  
**Pregoeira**

**De acordo:**



## ANEXO I

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (A Ata que será utilizada será a gerada pelo sistema eletrônico)

#### PREGÃO Nº ....

Aos .... dias do mês de ....., no ....., **Município de Herval**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno com sede na rua Rafael Pinto Bandeira, 671 nesta cidade de Herval (RS), inscrição no CNPJ sob o número 88.080.379/0001-38, representado por seu Prefeito Municipal, Sr. ...., CPF ....., portador da Carteira de Identidade de número ....., residente nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE, nos termos dos Arts. 40 e seguintes da Lei nº 14.133/21, em face da classificação das propostas apresentadas no **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2024, DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE .....**, por deliberação e Adjucação do Pregoeiro, Homologada em ....., resolve REGISTRAR OS PREÇOS das Empresas classificadas em primeiro lugar por item, observadas as condições do Edital que rege o Pregão e aquelas enunciadas nas Cláusulas que se seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços de materiais de expediente e didáticos para as Secretarias desta Municipalidade, estes especificados no Anexo II deste Edital.

Itens	Descrição do Item	Licitante vencedora	Marca	Preço unitário:
.....	.....	.....	.....	.....

#### QUALIFICAÇÃO DAS LICITANTES VENCEDORAS...

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

O objeto desta ata deverá estar de acordo com as condições e características contidas no processo licitatório do Edital que a originou, com a proposta da Contratada, o Decreto nº. 127, de 25/11/2009, Leis Federais nº 14.133/2021 e LC 123/2006, com as cláusulas desta ata, e demais leis pertinentes.

#### PARÁGRAFO SEGUNDO

APÓS ASSINAR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, O LICITANTE DEVERÁ MANTER SUA CONDIÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS DURANTE O PERÍODO DE VIGÊNCIA DA MESMA.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

Os preços registrados neste processo terão validade pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da geração do registro de preço no Sistema Municipal.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

Os Preços para o fornecimento são os constantes da cláusula primeira, entendidos como justos e suficientes para a total execução do objeto.

#### CLÁUSULA QUARTA – DO GERENCIAMENTO DA ATA

O gerenciamento da presente ata caberá ao Fiscal da Ata, nos termos do Edital da Licitação.

#### CLÁUSULA QUINTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I – A partir da assinatura desta ata de registro de preços, o licitante se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

II – A existência da ata de registro de preços não obriga a Administração a firmar contratações que dela poderão advir, ficando-lhe facultada a realização de outras licitações para aquisição do objeto licitado, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

III – O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante o recebimento da Autorização de Fornecimento – AF.

IV – O fornecedor fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da ata de registro de preços, a critério da Administração.

V – Quando, por motivo superveniente, o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração tomará as seguintes providências:

- a) convocará o fornecedor visando à negociação para redução dos preços e sua adequação aos praticados no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocará os demais fornecedores participantes do certame licitatório que originou o presente registro de preços, em sua ordem de classificação por menor preço, visando igual oportunidade de negociação.

VI – 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:

- a) 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
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

VII – O preço registrado poderá ser cancelado nos seguintes casos:

1 – Pela Administração, quando:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- b) o fornecedor der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- c) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- d) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- e) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.
- f) comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas em lei.

2 – Pelo fornecedor quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem a Ata de Registro de Preços.

VIII – A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no inciso VII item 1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.

IX – No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir da publicação.

X – A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 02 (dois) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

XI – O detentor ficará obrigado a atender todas as AF – Autorizações de fornecimento emitidas durante a vigência da ata de registro de preços, mesmo se a entrega dela decorrente for prevista para data posterior ao vencimento da ata.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

Os recursos orçamentários, para fazer frente às despesas da presente licitação no caso de aquisição, serão alocados quando da emissão das notas de empenho.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO**

I – Os pagamentos serão efetuados em até 20 (vinte) dias contados da data da liberação da Nota Fiscal pelo setor competente.

II – A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

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

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

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

VI – No ato de emissão da nota fiscal, a contratada deverá informar os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósitos referentes aos pagamentos.

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

VIII – Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

IX – O Município reserva-se o direito de suspender o pagamento da prestação de serviço ou fornecimento de bens realizados em desacordo com as especificações constantes na ata de registro de preços.

X – No caso de inadimplemento do Contratante, será obedecido o que dispõe o art. 136, II, da Lei n.º 14.133/21, sendo utilizado o índice do IPCA, *pro rata die*.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

I 14.133/2024.

III – O Fornecedor do registro de preços deverá solicitar a atualização dos preços vigentes formalmente ao Município de Herval, acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: notas fiscais de aquisição dos produtos ou outros documentos comprobatórios, que serão analisados pelo Município.

IV – Independentemente da solicitação de que trata os itens II e III, a Administração poderá, na vigência do registro, solicitar a redução de preços registrados, garantido a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando as alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da assinatura da ata pelas partes interessadas.

V – O preço atualizado não poderá ser superior ao praticado no mercado e deverá manter a diferença de percentual apurada entre o preço de custo e o preço originalmente constante na proposta, bem como, o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

VI – O pedido de atualização dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

#### **CLÁUSULA NONA – DA SOLICITAÇÃO DO MATERIAL**

Os produtos cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até **15 (quinze) dias úteis após a data do recebimento da Autorização de Fornecimento – AF**, cuja emissão se dará conforme a necessidade do Município e com o item 8 do edital.

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

As despesas decorrentes de quaisquer encargos, entrega, substituição e tributos competem, exclusivamente, ao licitante vencedor.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DA ATA**

A empresa garante que o objeto será executado na forma, prazo e qualidade contidos no processo licitatório, nas quantidades solicitadas na respectiva nota de empenho.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES**

##### **PARÁGRAFO PRIMEIRO – DOS DIREITOS**

Constitui direito de o Município receber o objeto desta ata quando for solicitado, nas condições avençadas, e da Fornecedorora perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

##### **PARÁGRAFO SEGUNDO – DAS OBRIGAÇÕES**

I – Constituem obrigações do Município:

- a) efetuar o pagamento ajustado; e
- b) dar à Fornecedorora as condições necessárias a regular execução das obrigações assumidas.

II – Constituem obrigações da Fornecedorora:

- a) entregar o objeto licitado conforme especificações deste edital e em consonância com a proposta de preços;
- b) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- d) arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- e) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas ou quaisquer outros acréscimos, que correrão por conta exclusiva do Contratado;

##### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA INEXECUÇÃO DA ATA**

A Empresa reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no Art. 77 da Lei Federal n.º 8666/93.

##### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

Pelo atraso injustificado na execução do contrato, pela inexecução contratual total ou parcial pelas empresas a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes penas de natureza civil (cláusula penal), compensatórios das perdas e danos sofridas pela administração, conforme art. 917, do Código Civil, e Administrativa, nos moldes do art. 156, da Lei n.º 14.133/21:

- a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;
- b) Multa sobre o valor atualizado do contrato facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis:
  - de 1% pelo descumprimento de cláusula contratual;
  - de 5% nos casos da entrega ocorrer com qualquer irregularidade;
  - de 0,5% por dia de atraso que exceder o prazo fixado para a entrega, caso não haja justificativa convincente, limitado em 15 dias após será considerado inexecução contratual parcial com multa de 10% sobre o valor do contrato não adimplido cumulado com a suspensão de participar de licitações ou contratos pelo prazo de 3 meses;
- c) Por inexecução total do contrato multa de 15% sobre o valor cumulado com suspensão de participar de licitações ou contratos pelo prazo de 02 anos.
- d) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à vencedora o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

**Observação:** As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EFICÁCIA**

A presente Ata somente terá eficácia depois de ser publicada no Diário Oficial do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

Fica eleito o foro de Herval, RS, para dirimir dúvidas ou questões oriundas da presente ata.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Firmam a presente ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Herval, RS, em....

**Prefeito Municipal**

**Fornecedor**

## Anexo II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

O Objeto do presente Termo de Referência visa a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, para atender aos alunos da rede municipal de ensino do município de Herval, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, durante os duzentos dias letivos e Fornecimento de Cestas Básicas para famílias cadastradas na Secretaria de Assistência Social e Eventos Sociais.

Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades e valores de mercado.

#### 2. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

##### 2.1 Planilha somente com alimentos e quantidades solicitados para Alimentação Escolar (Controle para a Secretaria de Educação)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
	<b><i>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</i></b>		
01	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) - produto em pó. Tempero culinário. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo cinco (5) meses. Embalagem 50 g.	UNIDADE	120
02	AÇÚCAR CRISTAL – especial, tipo cristal, branco. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 1 kg.	QUILO KG	1000
03	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - embalagem de 20 litros (galão plástico). Validade mínima três (3) meses para o produto. Com aquisição do vasilhame (validade mínima 12 meses).	UNIDADE	100
04	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - embalagem de 20 litros (galão plástico). Validade mínima três (3) meses. Somente reposição da água.	UNIDADE	200
05	AMIDO DE MILHO – primeira qualidade. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 400 g.	UNIDADE	200
06	ARROZ BRANCO - tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 1 kg. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega.	QUILO KG	12000
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS - produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação,	UNIDADE	200

	descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 170 g.		
08	BISCOITO DE POLVILHO – sabor tradicional, sem adição de açúcar, produto assado, ingredientes: polvilho, óleo vegetal, leite, ovo e sal, boa qualidade, textura macia, embalagem de 80 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	200
09	BISCOITO DOCE – TIPO MAISENA, boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	500
10	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA, boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	500
11	BISCOITO SALGADO – SEM LEITE na composição, para dietas com restrição a lactose, boa qualidade, textura macia, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	500
12	BISCOITO SALGADO – TIPO ÁGUA E SAL, boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1500
13	BISCOITO SALGADO – TIPO CREAM CRACKER, boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1500
14	CACAU EM PÓ 100 % - produto 100 % cacau, natural, sem adição de açúcar, aditivos químicos, aromas artificiais, glúten. Rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade. Embalagem com 200 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1000
15	CAFÉ SOLUVEL EM PÓ – instantâneo, granulado, aspecto, cor e aroma característicos. Embalagem refil com 50 g. Validade mínima seis	UNIDADE	3000

	(6) meses no ato da entrega.		
16	CANELA EM PÓ – moída pura, sem sujidades. Embalagem de 100 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	200
17	ERVILHA - Ingredientes: ervilha e água, validade mínima um (1) ano no ato da entrega. Sache 170	UNIDADE	1500
18	ERVILHA PARTIDA – tipo 1, grupo 2, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	UNIDADE	400
19	EXTRATO DE TOMATE – composto de tomate e sal, sem açúcar. Validade mínima dez(10) meses no ato da entrega. Lata 340 g.	UNIDADE	1000
20	EXTRATO DE TOMATE – composto de tomate e sal, sem açúcar, embalagem metalizada sache de 300 g. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1000
21	FARINHA DE MILHO – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	QUILO KG	200
22	FARINHA DE TRIGO – especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto. Embalagem de papel resistente de 1 kg. Validade mínima quatro (4) meses.	QUILO KG	1000
23	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote. Embalagem de papel resistente de 1 kg Validade mínima quatro (4) meses.	QUILO KG	200
24	FEIJÃO CARIOCA – classe cores, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	QUILO KG	2000
25	FEIJÃO PRETO – classe preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima quatro (4) meses no ato da entrega no ato da entrega.	QUILO KG	4000
26	FERMENTO BIOLÓGICO SECO – instantâneo. Embalagem de 125 g, embalado a vácuo. Validade	UNIDADE	500

	mínima seis (6) meses no ato da entrega.		
27	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – embalagem de 100 g. Validade mínima seis (6) meses.	UNIDADE	1000
28	LEITE EM PÓ – integral (NÃO É INSTÂNTANEO por possuir lecitina de soja) obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg. Validade mínima oito (8) meses no ato da entrega.	QUILO KG	3000
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL – ZERO LACTOSE, para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem 400 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	160
30	LEITE UHT INTEGRAL – ZERO LACTOSE, para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem tetra pack. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	LITRO	1000
31	LEITE UHT – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	LITRO	4000
32	LENTILHA – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	UNIDADE	500
33	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	2000
34	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	2000
35	MACARRÃO TIPO PENNE, primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1000
36	MACARRÃO TIPO TALHARIM, primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1000
37	MILHO - Ingredientes: milho e água, validade mínima um (1) ano no ato da entrega. Sachê 170 g.	UNIDADE	1500
38	MILHO PARA PIPOCA – tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g. Validade	UNIDADE	100



	mínima três (3) meses no ato da entrega.		
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO – garrafa pet, embalagem 900 ml. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	UNIDADE	1500
40	ORÉGANO – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g. Validade mínima um (1) ano no ato da entrega.	UNIDADE	250
41	SAGU – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega	UNIDADE	50
42	SAL REFINADO IODADO – embalagem 1 kg. Validade mínima seis (6) meses.	QUILO KG	280
43	SARDINHA– sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g. Validade mínima um (1) ano no ato da entrega.	UNIDADE	600
44	SUCO DE UVA INTEGRAL – 100% suco natural, tinto, cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. Embalagem de vidro ou tetra pak de 1,5 litros.	UNIDADE	960
45	UVA PASSA – tipo fruta desidratada, seca, sem sementes, cor, odor e sabor característicos, livre de insetos, larvas, embalagem transparente hermeticamente vedada, presença de lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 150 g. Validade mínima doze (12) meses.	UNIDADE	120
46	VINAGRE – de maçã, produto natural, embalagem de 750 ml. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	UNIDADE	120
	<b><i>GÊNEROS PERECÍVEIS in natura NÃO REFRIGERADOS</i></b>		
47	ABACATE - Abacate de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1000
48	ABACAXI - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	UNIDADE	1000
49	ABÓBORA – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e	QUILO KG	2000

	qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.		
50	ALFACE – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada	UNIDADE	520
51	ALHO – nacional 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	120
52	BANANA PRATA- grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	5000
53	BATATA DOCE - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada	QUILO KG	2000
54	BATATA INGLESA BRANCA - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1000
55	BATATA INGLESA VARIEDADE ASTERIX - tem a casca mais rosada e mais grossa, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	2000
56	BERGAMOTA – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	2000
57	BETERRABA – firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à	QUILO KG	2000

	casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.		
58	BRÓCOLIS - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	UNIDADE	1040
59	CEBOLA - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1200
60	CENOURA - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	2000
61	CHUCHU - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1000
62	COUVE VERDE - maço com no mínimo 10 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	MAÇO	2000
63	COUVE-FLOR - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	UNIDADE	1040
64	LARANJA COMUM/SUCO - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	2000
65	LARANJA DE UMBIGO - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1000
66	LARANJA DO CÉU - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem</u> : caixa plástica	QUILO KG	1000

	vazada higienizada.		
67	MAÇÃ - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	5000
68	MAMÃO FORMOSA – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	QUILO KG	1000
69	MAMÃO PAPAIA – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	QUILO KG	1000
70	MANGA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	QUILO KG	1000
71	MELÂNCIA - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	3000
72	MELÃO - tipo Cantaloupe de 1ª qualidade, redondo, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta		1000
73	MILHO VERDE ESPIGA - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem palha/casca. Embalagem com três (3) espigas. Fornecimento na safra. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	UNIDADE	1000

74	MORANGO - in natura, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, mofo, amassados e líquidos de maturação exagerada. Fornecimento na safra. Embalagem plástica reforçada, transparente, tipo caixa, com no máximo 500 g.	QUILO KG	320
75	PEPINO – íntegro, com coloração verde-escura, primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	520
76	PÊRA – firme, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	QUILO KG	1000
77	PIMENTÃO - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	200
78	REPOLHO – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	UNIDADE	400
79	TOMATE - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	1000
80	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	QUILO KG	520
	<b>PANIFICADOS</b>		
81	PÃO DE FORMA – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação máxima do dia anterior. Apresentação de alvará sanitário. Validade mínima sete (7) dias no ato da entrega. Apresentação de alvará sanitário. Embalagem de 500 g. Apresentar amostra.	UNIDADE	500
82	PÃO DE LEITE - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca	QUILO	1000

	<p>fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada mecanicamente. Validade mínima cinco (5) dias no ato da entrega. Embalagem de 250 g a 1000 g. Apresentação de alvará sanitário. Apresentar amostra</p>	KG	
	<b>OVOS DE GALINHA</b>		
83	<p>OVOS – de galinha, in natura, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação. Validade mínima quinze (15) dias no ato da entrega. Embalagem com 01 dúzia.</p>	DÚZIA	1500
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS REFRIGERADOS Transportados em carro refrigerado</b>		
84	<p>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA – REFRIGERADA. Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta (s), sabores morango, pêssego, coco, ameixa. Validade mínima vinte (20) dias no ato da entrega. Embalagem de 1 litro. Apresentar amostra.</p>	LITRO	2000
85	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA CONGELADA - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, sem fragmentos de ossos, fibras musculares, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação em embalagem de 500 g ou 1 kg.</p>	QUILO KG	4000
86	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO PICADA CONGELADA – em iscas, de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em ISCAS, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada.. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -18 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação em embalagem de 500 g ou 1 kg.</p>	QUILO KG	3000
87	<p>CARNE DE SUÍNA SEM OSSO FILÉZINHO CONGELADA - de primeira qualidade congelada (temperatura -12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne</p>	QUILO KG	2000

	inspeccionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.		
88	CARNE DE SUÍNA SEM OSSO ISCAS CONGELADA - em iscas, de primeira qualidade congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspeccionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	QUILO KG	2000
89	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	QUILO KG	3000
90	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	QUILO KG	2000
91	ERVILHA VERDE EM GRÃO CONGELADA - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio.. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	QUILO KG	200
92	IOGURTE NATURAL INTEGRAL – sem sabor, corantes, conservantes, aditivos químicos. Ingredientes: leite e fermento lácteo. Validade mínima vinte (20) dias no ato da entrega. Embalagem de 170 g.	UNIDADE	1000
93	LINGÜIÇA MISTA CONGELADA - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio,	QUILO KG	520

	com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.		
94	MANDIOCA/AIPIM CONGELADA (O) – in natura, congelado, colhido na safra, higienizado, sem conservantes e aditivos, de boa qualidade, compacta e firme, sem lesões, tamanho uniforme. Acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias) no ato da entrega. Congelada a -12 °C ou mais frio. Apresentação mbalagens com no máximo 2 kg .	QUILO KG	520
95	MARGARINA SEM SAL – ZERO GORDURA TRANS, ingredientes característicos do produto. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega. Embalagem 500 g	UNIDADE	240
96	MILHO VERDE EM GRÃO CONGELADO - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	QUILO KG	200
97	PEITO DE FRANGO CONGELADO - carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal..	QUILO KG	3000
98	PEITO DE FRANGO FILÉ CONGELADO – corte filés ou tiras de filé, sem pele e osso, carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	QUILO KG	2000

**2.2 Planilha com quantitativos unificados - Secretarias de Educação e Assistência  
com valores orçados.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO RS
	<b><i>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</i></b>			
01	ÁGUA MINERAL - sem gás em galão de 20 litros. Validade mínima 6 (seis) meses - (com aquisição de vasilhame)	UNIDADE	500	32,49
02	ÁGUA MINERAL - sem gás em galão de 20	UNIDADE	500	15,89



	litros. Validade mínima 6 (seis) meses. – (sem aquisição de vasilhame)			
03	<b>ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML</b> – acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	<b>UNIDADE</b>	7.200	1,49
04	<b>ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML</b> - acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	<b>UNIDADE</b>	6.000	1,49
05	<b>AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)</b> - produto em pó. Tempero culinário. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo cinco (5) meses. Embalagem de 50g	<b>PACOTE</b>	120	3,11
06	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>QUILO</b>	4.000	4,85
07	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial tipo cristal, branco, embalagem de 2 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>QUILO</b>	4.000	9,90
08	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> – especial tipo refinado, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>QUILO</b>	3.000	4,76
09	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 400 g. Validade mínima 12 (doze) meses no ato da entrega. Embalagem de 400g	<b>PACOTE 400 G</b>	450	4,32
10	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 500 g. Validade mínima 12 (doze) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g	<b>PACOTE 500 G</b>	250	5,29
11	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 1 kg</b> . Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>QUILO</b>	20.000	5,93
12	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 2 kg</b> . Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>PACOTE 2 KG</b>	6.000	13,49
13	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 5 kg</b> . Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>PACOTE 5 KG</b>	2.000	28,00
14	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas	<b>QUILO</b>	200	5,34

	práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 1 kg.			
15	<b>BALAS MACIAS</b> - bala mastigável, nos sabores de iogurte de morango, framboesa, frutas, sortidas e morango. Embalagem de 600g contendo aproximadamente 120 unidades. Validade mínima seis (6) meses.	<b>PACOTE 600G</b>	600	10,33
16	<b>BISCOITO DOCE – tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	<b>PACOTE 400 G</b>	3.500	8,40
17	<b>BISCOITO DOCE – TIPO MAISENA</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega. Embalagem de 400g.	<b>PACOTE 400G</b>	500	7,65
18	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> – sabor tradicional, sem adição de açúcar, produto assado, ingredientes: polvilho, óleo vegetal, leite, ovo e sal, boa qualidade, textura macia, embalagem de 80 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	<b>UNIDADE 80G</b>	200	6,01
19	<b>BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 400 G</b>	5.000	6,18
20	<b>BISCOITO SALGADO – tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 400 G</b>	5.000	6,38
21	<b>BISCOITO SALGADO – SEM LEITE</b> na composição, para dietas com restrição a lactose, boa qualidade, textura macia, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 400G</b>	500	6,96
22	<b>BOMBONS – embalagem de 750 gramas</b> , em média 50 unidades por pacote, bombons de chocolate nos sabores, beijinho, brigadeiro, morango e creme e meio amargo. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 750G</b>	500	46,30
23	<b>CACAU EM PÓ 100 %</b> - produto 100 % cacau,	<b>UNIDADE</b>	2.000	8,45

	natural, sem adição de açúcar, aditivos químicos, aromas artificiais, glúten. Rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade. Embalagem com 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>200G</b>		
24	<b>CAFÉ SOLUVEL EM PÓ</b> – instantâneo, granulado, aspecto, cor e aroma característicos. Embalagem refil com 50 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 50G</b>	6.080	7,16
25	<b>CALDO EM TABLETE</b> – (tipo caldo de galinha/carne) caixa de tempero, preparo para caldo com 06 tabletes/57 gramas, nos sabores caldo de galinha e caldo de carne.	<b>CAIXA 57G</b>	400	2,69
26	<b>CANELA EM PÓ</b> – moída pura, sem sujidades. Embalagem de 100 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 100 G</b>	500	4,48
27	<b>CHÁ ALIMENTAÇÃO</b> - caixas com 10 sachês, <b>100% NATURAL</b> . Não contém corantes ou conservantes, não contém glúten, naturalmente livre de cafeína, nos sabores, frutas vermelhas, hortelã, maçã com canela, morango, abacaxi com hortelã, camomila, limão, gengibre e mel e laranja. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>CAIXA</b>	400	4,32
28	<b>CAFÉ PARA PASSAR</b> – café torrado e moído, extra-forte, embalado a vácuo, embalagem dupla proteção de 500 gramas.	<b>UNIDADE 500 GR</b>	300	15,62
29	<b>CANJICA</b> - canjica de milho amarela, tipo 1, grupo canjicão, subgrupo despeliculada, cassic amarela, embalagem de 500 gramas.	<b>PACOTE 500 GR</b>	300	6,34
30	<b>CREME DE LEITE</b> – UHT PADRONIZADO A 17% de GORDURA, leite em pó desnatado, CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200 gramas. CAIXA com 24 unidades.	<b>CAIXA C/ 24 UN.</b>	100	93,60
31	<b>DOCE DE LEITE</b> - composição básica açúcar, leite, glicose de milho. Apresentação em pasta. Embalagem primária: potes plásticos, atóxico, com no mínimo 400 g. Prazo mínimo de validade na entrega: 06 meses.	<b>UNIDADE 400G</b>	110	9,90
32	<b>EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO</b> - contendo água, emulsificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos destilados (INS 471), sal de ácidos graxos (INS 470), monoestearato de sorbitana (INS 491) e polioxietileno de monoestearato de sorbitana (INS 435). <b>Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Embalagem de 200 gramas.</b>	<b>UNIDADE 200 G</b>	50	13,14
33	<b>ERVILHA</b> – em conserva, embalagem de 300 g,	<b>UNIDADE</b>	2.500	4,90

	peso drenado 200g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.			
34	<b>ERVILHA PARTIDA</b> – tipo 1, grupo 2, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE</b>	600	8,43
35	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – composto de tomate e sal, sem açúcar, embalagem metalizada sache de 340 g. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. Embalagem em lata de 340g.	<b>PACOTE 340G</b>	2.000	5,06
36	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – composto de tomate e sal, sem açúcar, embalagem metalizada sache de 300 g. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 300G</b>	1.000	3,14
37	<b>FARINHA DE MILHO</b> – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200	4,26
38	<b>FARINHA DE TRIGO – especial, tipo 1</b> , enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, <b>embalagem de papel resistente de 1 kg</b> , Validade mínima 4 (quatro) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	4.000	5,22
39	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> - produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote. Embalagem de papel resistente de 1 kg Validade mínima 4 (quatro) meses.	<b>QUILO</b>	200	6,64
40	<b>FEIJÃO PRETO – classe preto, tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, <b>embalagem de 1 kg</b> . Validade mínima 4 (quatro) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	6.000	9,79
41	<b>FEIJÃO CARIOCA– classe cores, tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	5.000	10,90
42	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE 100 G</b>	3.000	4,21
43	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</b> – instantâneo, embalagem de 125 g, embalado a vácuo. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 125 G</b>	1.500	8,77
44	<b>LEITE EM PÓ – integral (NÃO É INSTANTÂNEO</b> por possuir lecitina de soja)	<b>PACOTE 1 KG</b>	7.000	40,00

	obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg. Validade mínima 8 (oito) meses no ato da entrega.			
45	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – ZERO LACTOSE</b> , para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem 400 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 400G</b>	160	29,62
46	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>LITRO</b>	4.000	6,49
47	<b>LEITE UHT INTEGRAL – ZERO LACTOSE</b> , para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem tetra pack. Embalagem de 1 litro. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	<b>LITRO</b>	1.000	9,99
48	<b>LEITE CONDENSADO</b> – leite semi desnatado, açúcar e lactose, embalagem de 395gr. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE 395 G</b>	200	6,54
49	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	1.000	9,00
50	<b>MAIONESE CREMOSA</b> - amarela clara, ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. sem glúten. Embalagem com 500 g.	<b>UNIDADE 500 GR</b>	250	8,04
51	<b>MACARRÃO – tipo espaguete</b> , de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	5.500	4,93
52	<b>MACARRÃO – tipo parafuso</b> , primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	5.500	4,93
53	<b>MACARRÃO TIPO PENNE</b> - primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis(6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500G</b>	1.000	4,93
54	<b>MACARRÃO TIPO TALHARIM</b> - primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 %	<b>PACOTE 500G</b>	1.000	8,87

	íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis(6) meses no ato da entrega.			
55	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> - 70% de lipídios, isenta de gordura trans, embalagem com 500 g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	<b>UNIDADE 500G</b>	350	8,34
56	<b>MARGARINA SEM SAL – ZERO GORDURA TRANS</b> , ingredientes característicos do produto. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g.	<b>UNIDADE 500G</b>	240	9,78
57	<b>MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ</b> - maçã seca para chá, embalagem de 100 gramas. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 100G</b>	100	7,80
58	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>UNIDADE 200 G</b>	2.500	3,99
59	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> – tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	600	3,89
60	<b>MOLHO DE TOMATE – tradicional, ingredientes:</b> Tomate, açúcar, amido modificado, cebola, sal, salsa, extrato de levedura, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico e aromatizante, embalagem com 340 gr.	<b>UNIDADE 340GR</b>	350	4,17
61	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>GARRAFA 900 ML</b>	6.000	7,09
62	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>UNIDADE 100 G</b>	500	4,88
63	<b>PIRULITOS – formato coração</b> Conteúdo: 50 pirulitos de 10 g cada, totalizando 500g, não contém glúten. Indústria Brasileira, nos sabores sortidos e morango. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 500GR</b>	600	14,60
64	<b>PÓ PARA GELATINA</b> – colorido e aromatizado artificialmente – embalagem de 20 gramas, nos sabores morango, abacaxi, limão, maracujá, uva. Validade Mínima (06 meses). Caixas com 24 unidades.	<b>CAIXA COM 24 UN.</b>	100	78,96
65	<b>REFRIGERANTE DE 1ª QUALIDADE</b> – garrafas pet de 02 litros cada, nos sabores laranja, limão, cola e guaraná. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE</b>	1.800	7,71
66	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g. Validade mínima 6 (seis)	<b>PACOTE 500 G</b>	400	6,45

	meses no ato da entrega.			
67	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	500	3,57
68	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>LATA 125 G</b>	1.700	6,08
69	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – 100% suco natural, cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. Garrafa de vidro de 1,5 litros.	<b>GARRAFA 1,5 L</b>	2.000	19,90
70	<b>REFRESCO EM PÓ</b> – preparo sólido sabor de fruta 25 gramas, faz 01 litro de suco, nos sabores diversos de fruta. Caixa c/ 15 unidades. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>CAIXA C/ 15 UN.</b>	300	15,00
71	<b>TEMPERO PRONTO EM PÓ</b> – tempero para carnes e frango, pacotes com 12 sachês, com 5 gramas cada sachê, com 60 gramas cada pacote. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 60 GR</b>	400	7,37
72	<b>UVA PASSA</b> – tipo fruta desidratada, seca, sem sementes, cor, odor e sabor característicos, livre de insetos, larvas, embalagem transparente hermeticamente vedada, presença de lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 150 g. Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>UNIDADE 150 G</b>	120	9,51
73	<b>VINAGRE</b> – de álcool, produto natural, embalagem de 750 ml. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 750 ML</b>	200	5,80
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS NÃO REFRIGERADOS</b>			
	<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
74	<b>ABACAXI</b> - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.000	7,77
75	<b>ABACATE</b> - de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	7,47
76	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou	<b>QUILO</b>	4.000	4,26

	defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.			
77	<b>ALHO</b> – nacional 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	270	29,90
78	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada	<b>PÉS</b>	520	3,20
79	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada	<b>QUILO</b>	4.000	5,67
80	<b>BATATA INGLESA VARIEDADE ASTERIX</b> - tem a casca mais rosada e mais grossa, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	3.000	4,49
81	<b>BATATA INGLESA BRANCA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	8,99
82	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	5.000	5,38
83	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000	7,37
84	<b>BETERRABA</b> – firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada	<b>QUILO</b>	2.000	4,61



	higienizada.			
85	<b>BRÓCOLIS</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.040	6,99
86	<b>CEBOLA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.200	6,99
87	<b>CENOURA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	3.500	4,49
88	<b>CHUCHU</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.500	6,38
89	<b>COUVE VERDE</b> - maço com no mínimo 10 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>MAÇO</b>	3.000	3,80
90	<b>COUVE-FLOR</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.040	6,99
91	<b>LARANJA SUCO</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000	4,95
92	<b>LARANJA DO CÉU</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	5,95
93	<b>LARANJA DE UMBIGO</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	4,95
94	<b>MAÇÃ</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	6.000	9,68

95	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000	6,62
96	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000	10,19
97	<b>MAMÃO PAPAYA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000	10,99
98	<b>MELANCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO KG</b>	3.000	3,05
99	<b>MELÃO</b> - tipo Cantaloupe de 1ª qualidade, redondo, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta	<b>QUILO KG</b>	1.000	4,93
100	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem palha/casca. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada. <u>Embalagem:</u> com três espigas.	<b>PACOTE C/ 3 ESPIGAS</b>	2.000	9,79
101	<b>MORANGO</b> - in natura, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, mofo, amassados e líquidos de maturação exagerada. Embalagem plástica reforçada, transparente, tipo caixa, com no máximo 500 g.	<b>BANDEJA/ UN.</b>	320	11,99
102	<b>PÊRA</b> – firme, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas.	<b>QUILO</b>	1.000	13,47

	<u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.			
103	<b>PEPINO</b> – íntegro, com coloração verde-escura, primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	520	7,73
104	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	500	7,91
105	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.000	3,22
106	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000	7,99
107	<b>VAGEM</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	520	11,82
	<b>PANIFICADOS</b>			
108	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada mecanicamente. Validade mínima 5 (cinco) dias no ato da entrega. Embalagem de 250 g a 1000 g. Apresentação de alvará sanitário.	<b>QUILO</b>	1.000	8,63
109	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação máxima do dia anterior. Apresentação de alvará sanitário. Validade mínima 7 (sete) dias no ato da entrega. Apresentação de alvará sanitário. Embalagem de 500 g. Apresentar amostra.	<b>UNIDADE 500 G</b>	500	8,63
	<b>OVOS</b>			
110	<b>OVOS</b> – de galinha, in natura, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação. Validade mínima 15 (quinze) dias no ato da entrega. Embalagem de 01 dúzia.	<b>DÚZIA</b>	2.500	11,49
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS REFRIGERADOS</b>			

<i>/Transporte em carro refrigerado</i>				
111	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</b> – REFRIGERADA. Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta (s), sabores morango, pêssego, coco, ameixa. Validade mínima 20 (vinte) dias no ato da entrega. Embalagem de 1 litro. Apresentar amostra.	<b>LITRO</b>	3.000	9,59
112	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO PICADA CONGELADA</b> – em iscas, de <b>primeira qualidade</b> (corte traseiro), congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em ISCAS, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada.. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura - 18 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	4.000	41,90
113	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA CONGELADA - de primeira qualidade</b> (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, sem fragmentos de ossos, fibras musculares, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	5.000	39,50
114	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO</b> (ISCAS CONGELADAS) - em iscas, de primeira qualidade congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	2.000	25,98
115	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO FILEZINHO CONGELADA</b> - de primeira qualidade congelada (temperatura -12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e	<b>QUILO</b>	2.000	22,91

	procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.			
116	<b>CARNE COM OSSO PARA SOPA</b> - (soquete) de 1ª congelada, embalagem de 1 kg (saco plástico de polietileno, atóxico e resistente), contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura (serviço de inspeção municipal (sim), estadual (cispoa) e/ou federal (sif), peso, data de fabricação e de validade. manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Validade mínima 10 meses.	<b>PACOTE</b>	500	27,70
117	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 1 (um) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO KG</b>	4.000	10,74
118	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	3.000	19,99
119	<b>ERVILHA VERDE EM GRÃO CONGELADA</b> - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 500 g a 1 kg. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200	16,20
120	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> – sem sabor, corantes, conservantes, aditivos químicos. Ingredientes: leite e fermento lácteo. Validade mínima 20 (vinte) dias no ato da entrega. Embalagem/Copo de 170 g.	<b>UNIDADE 170 G</b>	1.000	8,48
121	<b>LINGUIÇA MISTA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou	<b>QUILO</b>	520	24,19

	SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.			
122	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	500	24,19
123	<b>MASSA PARA PASTEL REFRIGERADA</b> – tipo fresca. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, gordura, proteína, açúcar e sal. Tamanho médio. Embalagem com 500 g, com 30 unidades cada. Prazo mínimo de validade na data da entrega: 02 (dois) meses.	<b>PACOTE 500 GRAMAS</b>	200	7,49
124	<b>MANDIOCA/AIPIM CONGELADA/O</b> – in natura, congelado, colhido na safra, higienizado, sem conservantes e aditivos, de boa qualidade, compacta e firme, sem lesões, tamanho uniforme. Acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias) no ato da entrega. Congelada a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 1 kg.	<b>QUILO</b>	520	13,00
125	<b>MILHO VERDE EM GRÃO CONGELADO</b> - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200	19,52
126	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	5.000	19,54
127	<b>PEITO DE FRANGO FILÉ CONGELADO</b> – corte filés ou tiras de filé, sem pele e osso, carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de	<b>QUILO</b>	2.000	23,40

	validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.			
128	<b>PRESUNTO COZIDO</b> - sem capa de gordura, fatiado, conforme legislação. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Embalagem com 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 200GR</b>	200	7,89
129	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> , fresco, refrigerado, fatiado, pasteurizado. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Embalagem de 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 200GR</b>	200	12,98
130	<b>SALSICHA HOT DOG</b> – embalagem de 500 gramas com aproximadamente 12 unidades cada. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 500 GR</b>	210	13,90

### 3. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação escolar visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, no rendimento escolar e na segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal na Constituição Federal, e na Resolução do FNDE/MEC/CD nº 06, de 08 de maio de 2020. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuito, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e a formação de hábitos alimentares saudáveis, durante a permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado. Também será utilizado na montagem de cestas básicas que visam atender famílias em vulnerabilidade social e eventos sociais promovidos pela Secretaria de assistência Social.

### 4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**Órgão:** SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO e SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

**Fonte de Recurso:** PNAE, SALÁRIO EDUCAÇÃO, LIVRE

### 5. LOCAL/CONDIÇÕES DE ENTREGA/CONDIÇÕES DE GARANTIA

O licitante vencedor deverá entregar os itens da alimentação escolar conforme especificação de cada item, no Depósito Central da Secretaria Municipal de Educação, localizado na rua Marechal Floriano nº 279, bairro centro e na Secretaria de Assistência Social situada na rua Luiz Osório de Faria, nº 240, Bairro Pilão, obedecendo os respectivos horários: das 8:30 as 11:30 horas e 13:30 as 16:30 horas,

de segunda a sexta feira, exceto feriados e pontos facultativos, os produtos perecíveis deverão ser entregues sempre as segundas feiras, caso seja feriado ou ponto facultativo, no próximo dia útil.

A entrega dos produtos será realizada de forma fracionada, cada item deverá ser entregue pelo menos vinte e quatro (24) vezes no município: gêneros perecíveis semanalmente e gêneros não perecíveis semanalmente ou quinzenalmente, conforme solicitação do setor de alimentação escolar, através da Ordem de Fornecimento (Nota de Empenho), enviados para o e-mail da empresa. Tendo a proponente o prazo máximo de três (03) dias úteis a contar do recebimento da solicitação de entrega, para entregar o produto no local indicado. Cada empenho corresponde ao mínimo de cinco (05) entregas.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas). Estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais (SIM, SIE, SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com os itens anteriores e especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

No momento da entrega os produtos deverão apresentar a validade mínima, conforme descrição de cada produto.

O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos. Não serão aceitos produtos fora das especificações.

Caso o fornecedor não entregue o produto solicitado ou o produto entregue não corresponda ao exigido no edital será rejeitado no todo ou em parte, tendo o licitante vinte e quatro (24) horas para providenciar a sua substituição, na impossibilidade de retornar no prazo, deverá adquirir o (os) produto (os) dentro do município ou arredores.

Para os itens que tiveram ao longo do processo redução de peso/embalagem, a empresa licitante deverá comunicar a nutricionista para realização de negociação de aceite ou troca da marca.

## **6. CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO/PAGAMENTO**

Os gêneros perecíveis (refrigerados/congelados/frutas, legumes, verduras/ovos/panificados) deverão ser entregues, semanalmente, as segundas feiras, em caso de feriado e/ou ponto facultativo, será no primeiro dia útil subsequente. Os gêneros não perecíveis deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente conforme necessidade do solicitante.



Os produtos perecíveis deverão ter validade de sete (7) dias, deverão estar em boas condições de consumo neste prazo, pois serão consumidos nas escolas durante a semana.

O fornecedor deverá entregar o(s) produto(s) no prazo máximo de três (03) dias úteis a contar do recebimento da solicitação do setor de alimentação escolar.

Havendo necessidade, a administração poderá alterar datas e periodicidade de entrega.

Os pedidos semanais são solicitados ao fornecedor às quartas feiras para entrega nas segundas feiras subsequentes.

Uma vez que as entregas tenham sido em sua totalidade, a nota fiscal será encaminhada para pagamento. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta no edital. No caso de notas fiscais que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não conformidade, a empresa tem prazo de até quarenta e oito (48) horas para entregar a nota com devidas adequações.

6.1. O pagamento se dará após a entrega dos produtos, juntamente com a nota fiscal (NF), através de Memorando Interno com a devida autorização da Secretaria Municipal de Educação, em vinte (20) dias úteis seguindo a ordem cronológica.

## 7. ENTREGA E APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

Para os itens solicitados para a alimentação escolar é obrigatória a apresentação de amostras.

Para os itens que tiveram ao longo do processo redução de peso/embalagem, a empresa licitante deverá comunicar a nutricionista para realização de negociação de aceite ou troca da marca.

Apresentação: As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas. Ficarão desobrigadas amostras de legumes, verduras, frutas, ovos e itens cujas marcas são pré-aprovadas. Não serão aceitas as marcas reprovadas.

As licitantes deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante do descritivo deste edital em até cinco (5) dias úteis após o término da sessão de disputa. A amostra deverá ser identificada com os dados da licitante (razão social, nº do item e marca e/ou fornecedor/produtos). As licitantes poderão apresentar mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos.

As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação, sito à rua Marechal Floriano nº 279, bairro Centro, das 8 as 12 horas e das 13:30 as 17:30 horas em dias úteis.

Avaliação: Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados a qualidade, o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais (textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc), as marcas comerciais. O resultado/relatório da inspeção das amostras será encaminhado ao Pregoeiro com o parecer técnico da nutricionista. O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

### MARCAS PRÉ-APROVADAS

PRODUTO	MARCAS
AÇÚCAR CRISTAL	ESTRELA – COLOMBO – CEDRO - SANTA ISABEL
ÁGUA MINERAL	<i>DISPENSA AMOSTRA</i>
AMIDO DE MILHO	COOPER – SOLEY - BOM GOSTO

ARROZ BRANCO	DONA ELZA – DMAIS – TORDILHO - TIO JOAO - BELLA DICA – COOPER –NAMORADO – SOLTITO – TERRA LIVRE
BISCOITOS TIPO: MARIA - CRACKER - AGUA E SAL	ZEZÉ – ISABELA – DIANA – ORQUIDEA - GERMANI
CAFÉ SOLUVEL	TRÊS CORAÇÕES - MELITA
CANELA EM PÓ	SABORE – GOSTINHO - GRANELLARIA
CACAU 100%	GRANELLARIA
CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	FRIGORÍFICO SILVA - OURO DO SUL - CAMPO NOBRE (embalagem preta)
CARNE BOVINA PICADA DE PRIMEIRA	FRIGORIFICO SILVA – BONSUL - OURO DO SUL -
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	DANIELE – LAR - SADIA – SEARA - FRIMESA
COXA E SOBRE COXA DESOSSADA	PERDIGÃO – AGROVÊNETO – SEARA - SADIA
ERVILHA PARTIDA	TORDILHO – COOPER - MARAVILHOSA
EXTRATO DE TOMATE	BONARE
FARINHA DE MILHO	COOPER - SINHÁ
FARINHA DE TRIGO	VIVIANA – TORDILHO – PELOTENSE - COTRIFLOR
FEIJÃO	TORDILHO – BELLADICA - CALDO DE OURO – BIJU – SOLTITO – TERRA VIVA
FERMENTO BIOLOGICO SECO	ROYAL – TRISANTI - COLYPKO
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	ROYAL – TRISANTI – COLYPKO - APTI
LEITE EM PÓ INTEGRAL	ELEGÊ – DAMBY - SANTA CLARA – TYROL – LANGUIRU - TERRA LIVRE
LEITE UHT	ELEGÊ - SANTA CLARA – TYROL – LANGUIRU - DANBY
LENTILHA	MARAVILHOSA – TORDILHO - COOPER
MACARRÃO TIPO: ESPAGUETE - PARAFUSO	ISABELA - BOM GOSTO - DIANA – ZEZÉ - BELLA DICA – VIVIANA - FILLER
MILHO PARA PIPOCA	TORDILHO – MARAVILHOSA - COOPER
ÓLEO DE SOJA	<i>DISPENSA AMOSTRA</i>
ORÉGANO	BOM GOSTO – SABORE - GRANELLARIA
PÃO DE FORMA	FARIAS - SÃO LUIZ
PÃO DE LEITE	PRIMO PANE - SÃO LUIZ - SÃO JORGE
PEITO DE FRANGO	NUTRIFRANGO
SAGU	TORDILHO – MARAVILHOSA - COOPER
SAL REFINADO IODADO	<i>DISPENSA AMOSTRA</i>
SARDINHA	GOMES DA COSTA – SOMAG – 88 - NAUTIQUE
SUCO DE UVA INTEGRAL	AURORA – GARIBALDI - CAMPO LARGO – ALIANÇA - QUINTA DO MORGADO

UVA PASSA	GRANELLARIA
VINAGRE DE MAÇÃ	DISPENSA AMOSTRA

#### MARCAS REPROVADAS

PRODUTO	MARCAS
ARROZ	BOA DINTA - MANINHO
BISCOITO	LUAN - NINFA
CARNE MOÍDA	ALLEZA
FARINHA TRIGO	GARDENIA
FEIJÃO	KUNDE – BERRANTE - DELICIOSO
MACARRÃO	OGLIARI

#### 8. JULGAMENTO

O critério de julgamento da(s) proposta(s) financeira(s) será o menor preço, desde que sejam cumpridas as exigências do presente Termo de Referência.

#### 9. PESQUISA DE PREÇO

Poderá ser de forma: Pesquisa direta com, no mínimo três (03) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha do fornecedor conforme o Art. 5º, IV, do Decreto Municipal nº 30/2022 e Banco de Preços.

Realizada pela administração no setor de compras/licitação.

#### 10. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

##### 10.1 GESTORAS DA ATA:

Edisa Cabreira da Silveira  
Secretária Municipal de Educação

Daiane Acosta Rodrigues  
Secretária de Assistência Social

##### 10.2 FISCAIS DA ATA:

Cristiane Sias Gomes  
Nutricionista Responsável Técnica

Renata Lenke Fernandes Rodrigues  
Agente Administrativo SME.

**Anexo III – Modelo de Proposta**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
<b>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</b>					
01	ÁGUA MINERAL - sem gás em galão de 20 litros. Validade mínima 6 (seis) meses - (com aquisição de vasilhame)	UNIDADE	500		
02	ÁGUA MINERAL - sem gás em galão de 20 litros. Validade mínima 6 (seis) meses. – (sem aquisição de vasilhame)	UNIDADE	500		
03	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML – acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	UNIDADE	7.200		
04	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML - acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	UNIDADE	6.000		
05	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) - produto em pó. Tempero culinário. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo cinco (5) meses. Embalagem de 50g	PACOTE	120		
06	AÇÚCAR CRISTAL – especial tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	QUILO	4.000		
07	AÇÚCAR CRISTAL – especial tipo cristal, branco, embalagem de 2 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	QUILO	4.000		
08	AÇÚCAR REFINADO – especial tipo refinado, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima 12 (doze) meses.	QUILO	3.000		
09	AMIDO DE MILHO – primeira qualidade, embalagem de 400 g. Validade mínima 12 (doze) meses no ato da entrega. Embalagem de 400g	PACOTE 400 G	450		
10	AMIDO DE MILHO – primeira qualidade, embalagem de 500 g. Validade mínima 12 (doze) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g	PACOTE 500 G	250		
11	ARROZ – branco, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 1 kg. Validade mínima 12 (doze)	QUILO	20.000		

	meses.				
12	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 2 kg</b> . Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>PACOTE 2 KG</b>	6.000		
13	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 5 kg</b> . Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>PACOTE 5 KG</b>	2.000		
14	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 1 kg.	<b>QUILO</b>	200		
15	<b>BALAS MACIAS</b> - bala mastigável, nos sabores de iogurte de morango, framboesa, frutas, sortidas e morango. Embalagem de 600g contendo aproximadamente 120 unidades. Validade mínima seis (6) meses.	<b>PACOTE 600G</b>	600		
16	<b>BISCOITO DOCE – tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	<b>PACOTE 400 G</b>	3.500		
17	<b>BISCOITO DOCE – TIPO MAISENA</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega. Embalagem de 400g.	<b>PACOTE 400G</b>	500		
18	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> – sabor tradicional, sem adição de açúcar, produto assado, ingredientes: polvilho, óleo vegetal, leite, ovo e sal, boa qualidade, textura macia, embalagem de 80 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	<b>UNIDADE 80G</b>	200		
19	<b>BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 400 G</b>	5.000		
20	<b>BISCOITO SALGADO – tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não	<b>UNIDADE</b>			

	torrada, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>400 G</b>	5.000		
21	<b>BISCOITO SALGADO – SEM LEITE</b> na composição, para dietas com restrição a lactose, boa qualidade, textura macia, 90 % de produto integro, livre de gordura trans, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 400G</b>	500		
22	<b>BOMBONS – embalagem de 750 gramas</b> , em média 50 unidades por pacote, bombons de chocolate nos sabores, beijinho, brigadeiro, morango e creme e meio amargo. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 750G</b>	500		
23	<b>CACAU EM PÓ 100 %</b> - produto 100 % cacau, natural, sem adição de açúcar, aditivos químicos, aromas artificiais, glúten. Rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade. Embalagem com 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 200G</b>	2.000		
24	<b>CAFÉ SOLUVEL EM PÓ</b> – instantâneo, granulado, aspecto, cor e aroma característicos. Embalagem refil com 50 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 50G</b>	6.080		
25	<b>CALDO EM TABLETE</b> – (tipo caldo de galinha/carne) caixa de tempero, preparo para caldo com 06 tabletes/57 gramas, nos sabores caldo de galinha e caldo de carne.	<b>CAIXA 57G</b>	400		
26	<b>CANELA EM PÓ</b> – moída pura, sem sujidades. Embalagem de 100 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 100 G</b>	500		
27	<b>CHÁ ALIMENTAÇÃO</b> - caixas com 10 sachês, <b>100% NATURAL</b> . Não contém corantes ou conservantes, não contém glúten, naturalmente livre de cafeína, nos sabores, frutas vermelhas, hortelã, maçã com canela, morango, abacaxi com hortelã, camomila, limão, gengibre e mel e laranja. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>CAIXA</b>	400		
28	<b>CAFÉ PARA PASSAR</b> – café torrado e moído, extra-forte, embalado a vácuo, embalagem dupla proteção de 500 gramas.	<b>UNIDADE 500 GR</b>	300		
29	<b>CANJICA</b> - canjica de milho amarela, tipo 1, grupo canjição, subgrupo despeliculada, cassic amarela, embalagem de 500 gramas.	<b>PACOTE 500 GR</b>	300		
30	<b>CREME DE LEITE</b> – UHT PADRONIZADO A 17% de GORDURA, leite em pó desnatado, CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	<b>CAIXA C/ 24 UN.</b>	100		

	Embalagem de 200 gramas. CAIXA com 24 unidades.				
31	<b>DOCE DE LEITE</b> - composição básica açúcar, leite, glicose de milho. Apresentação em pasta. Embalagem primária: potes plásticos, atóxico, com no mínimo 400 g. Prazo mínimo de validade na entrega: 06 meses.	<b>UNIDADE 400G</b>	110		
32	<b>EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO</b> - contendo água, emulsificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos destilados (INS 471), sal de ácidos graxos (INS 470), monoestearato de sorbitana (INS 491) e polioxietileno de monoestearato de sorbitana (INS 435). <b>Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Embalagem de 200 gramas.</b>	<b>UNIDADE 200 G</b>	50		
33	<b>ERVILHA</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>UNIDADE</b>	2.500		
34	<b>ERVILHA PARTIDA</b> – tipo 1, grupo 2, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE</b>	600		
35	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – composto de tomate e sal, sem açúcar, embalagem metalizada sache de 340 g. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. Embalagem em lata de 340g.	<b>PACOTE 340G</b>	2.000		
36	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – composto de tomate e sal, sem açúcar, embalagem metalizada sache de 300 g. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 300G</b>	1.000		
37	<b>FARINHA DE MILHO</b> – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200		
38	<b>FARINHA DE TRIGO</b> – especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, <b>embalagem de papel resistente de 1 kg</b> , Validade mínima 4 (quatro) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	4.000		
39	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> - produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote. Embalagem de papel resistente de 1 kg Validade mínima 4 (quatro) meses.	<b>QUILO</b>	200		

40	<b>FEIJÃO PRETO – classe preto, tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, <b>embalagem de 1 kg</b> . Validade mínima 4 (quatro) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	6.000		
41	<b>FEIJÃO CARIOCA– classe cores, tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	5.000		
42	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE 100 G</b>	3.000		
43	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</b> – instantâneo, embalagem de 125 g, embalado a vácuo. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 125 G</b>	1.500		
44	<b>LEITE EM PÓ – integral (NÃO É INSTANTÂNEO</b> por possuir lecitina de soja) obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg. Validade mínima 8 (oito) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 1 KG</b>	7.000		
45	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – ZERO LACTOSE</b> , para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem 400 g. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 400G</b>	160		
46	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>LITRO</b>	4.000		
47	<b>LEITE UHT INTEGRAL – ZERO LACTOSE</b> , para dietas com restrições a lactose, ingredientes: leite pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes, embalagem tetra pack. Embalagem de 1 litro. Validade mínima três (3) meses no ato da entrega.	<b>LITRO</b>	1.000		
48	<b>LEITE CONDENSADO</b> – leite semi desnatado, açúcar e lactose, embalagem de 395gr. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE 395 G</b>	200		
49	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	1.000		
50	<b>MAIONESE CREMOSA</b> - amarela clara, ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes	<b>UNIDADE 500 GR</b>	250		



	ácido cítrico, bht e bha. sem glúten. Embalagem com 500 g.				
51	<b>MACARRÃO – tipo espaguete</b> , de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	5.500		
52	<b>MACARRÃO – tipo parafuso</b> , primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	5.500		
53	<b>MACARRÃO TIPO PENNE</b> - primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis(6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500G</b>	1.000		
54	<b>MACARRÃO TIPO TALHARIM</b> - primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima seis(6) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500G</b>	1.000		
55	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> - 70% de lipídios, isenta de gordura trans, embalagem com 500 g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	<b>UNIDADE 500G</b>	350		
56	<b>MARGARINA SEM SAL – ZERO GORDURA TRANS</b> , ingredientes característicos do produto. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g.	<b>UNIDADE 500G</b>	240		
57	<b>MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ</b> - maçã seca para chá, embalagem de 100 gramas. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 100G</b>	100		
58	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>UNIDADE 200 G</b>	2.500		
59	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> – tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	600		
60	<b>MOLHO DE TOMATE – tradicional, ingredientes:</b> Tomate, açúcar, amido modificado, cebola, sal, salsa, extrato de levedura, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico e aromatizante, embalagem com 340 gr.	<b>UNIDADE 340GR</b>	350		
61	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>GARRAFA 900 ML</b>	6.000		
62	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g. Validade	<b>UNIDADE</b>	500		

	mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>100 G</b>			
63	<b>PIRULITOS – formato coração</b> Conteúdo: 50 pirulitos de 10 g cada, totalizando 500g, não contém glúten. Indústria Brasileira, nos sabores sortidos e morango. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 500GR</b>	600		
64	<b>PÓ PARA GELATINA</b> – colorido e aromatizado artificialmente – embalagem de 20 gramas, nos sabores morango, abacaxi, limão, maracujá, uva. Validade Mínima (06 meses). Caixas com 24 unidades.	<b>CAIXA COM 24 UN.</b>	100		
65	<b>REFRIGERANTE DE 1ª QUALIDADE</b> – garrafas pet de 02 litros cada, nos sabores laranja, limão, cola e guaraná. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>UNIDADE</b>	1.800		
66	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>PACOTE 500 G</b>	400		
67	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	500		
68	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g. Validade mínima 1 (um) ano no ato da entrega.	<b>LATA 125 G</b>	1.700		
69	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – 100% suco natural, cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. Garrafa de vidro de 1,5 litros.	<b>GARRAFA 1,5 L</b>	2.000		
70	<b>REFRESCO EM PÓ</b> – preparo sólido sabor de fruta 25 gramas, faz 01 litro de suco, nos sabores diversos de fruta. Caixa c/ 15 unidades. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>CAIXA C/ 15 UN.</b>	300		
71	<b>TEMPERO PRONTO EM PÓ</b> – tempero para carnes e frango, pacotes com 12 sachês, com 5 gramas cada sachê, com 60 gramas cada pacote. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 60 GR</b>	400		
72	<b>UVA PASSA</b> – tipo fruta desidratada, seca, sem sementes, cor, odor e sabor característicos, livre de insetos, larvas, embalagem transparente hermeticamente vedada, presença de lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 150 g. Validade mínima 12 (doze) meses.	<b>UNIDADE 150 G</b>	120		
73	<b>VINAGRE</b> – de álcool, produto natural, embalagem de 750 ml. Validade mínima 3 (três) meses no ato da entrega.	<b>UNIDADE 750 ML</b>	200		

<b>GÊNEROS PERECÍVEIS NÃO REFRIGERADOS</b>					
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>					
74	<b>ABACAXI</b> - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.000		
75	<b>ABACATE</b> - de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000		
76	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	4.000		
77	<b>ALHO</b> – nacional 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	270		
78	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. Embalagem: caixa plástica vazada higienizada	<b>PÉS</b>	520		
79	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada	<b>QUILO</b>	4.000		
80	<b>BATATA INGLESA VARIEDADE ASTERIX</b> - tem a casca mais rosada e mais grossa, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	3.000		
81	<b>BATATA INGLESA BRANCA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e	<b>QUILO</b>	1.000		

	limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.				
82	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	5.000		
83	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000		
84	<b>BETERRABA</b> – firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000		
85	<b>BRÓCOLIS</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.040		
86	<b>CEBOLA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.200		
87	<b>CENOURA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	3.500		
88	<b>CHUCHU</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.500		
89	<b>COUVE VERDE</b> - maço com no mínimo 10 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica	<b>MAÇO</b>	3.000		

	vazada higienizada.				
90	<b>COUVE-FLOR</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.040		
91	<b>LARANJA SUCO</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000		
92	<b>LARANJA DO CÉU</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000		
93	<b>LARANJA DE UMBIGO</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000		
94	<b>MAÇÃ</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	6.000		
95	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000		
96	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000		
97	<b>MAMÃO PAPAYA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000		
98	<b>MELANCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	<b>QUILO KG</b>	3.000		

	<u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.				
99	<b>MELÃO</b> - tipo Cantaloupe de 1ª qualidade, redondo, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta	<b>QUILO KG</b>	1.000		
100	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem palha/casca. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada. <u>Embalagem</u> : com três espigas.	<b>PACOTE C/ 3 ESPIGAS</b>	2.000		
101	<b>MORANGO</b> - in natura, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, mofo, amassados e líquidos de maturação exagerada. Embalagem plástica reforçada, transparente, tipo caixa, com no máximo 500 g.	<b>BANDEJA/ UN.</b>	320		
102	<b>PÊRA</b> – firme, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	1.000		
103	<b>PEPINO</b> – íntegro, com coloração verde-escuro, primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	520		
104	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	500		
105	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	1.000		
106	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	2.000		
107	<b>VAGEM</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	520		
	<b>PANIFICADOS</b>				

108	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada mecanicamente. Validade mínima 5 (cinco) dias no ato da entrega. Embalagem de 250 g a 1000 g. Apresentação de alvará sanitário.	<b>QUILO</b>	1.000		
109	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação máxima do dia anterior. Apresentação de alvará sanitário. Validade mínima 7 (sete) dias no ato da entrega. Apresentação de alvará sanitário. Embalagem de 500 g. Apresentar amostra.	<b>UNIDADE 500 G</b>	500		
	<b>OVOS</b>				
110	<b>OVOS</b> – de galinha, in natura, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação. Validade mínima 15 (quinze) dias no ato da entrega. Embalagem de 01 dúzia.	<b>DÚZIA</b>	2.500		
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS REFRIGERADOS /Transporte em carro refrigerado</b>				
111	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA – REFRIGERADA.</b> Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta (s), sabores morango, pêssego, coco, ameixa. Validade mínima 20 (vinte) dias no ato da entrega. Embalagem de 1 litro. Apresentar amostra.	<b>LITRO</b>	3.000		
112	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO PICADA CONGELADA</b> – em iscas, de <b>primeira qualidade</b> (corte traseiro), congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em ISCAS, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada.. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -18 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	4.000		
113	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA CONGELADA - de primeira qualidade</b> (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, sem fragmentos de ossos, fibras musculares, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no	<b>QUILO</b>	5.000		

	ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.				
114	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO (ISCAS CONGELADAS)</b> - em iscas, de primeira qualidade congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	2.000		
115	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO FILEZINHO CONGELADA</b> - de primeira qualidade congelada (temperatura -12° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	2.000		
116	<b>CARNE COM OSSO PARA SOPA</b> - (soquete) de 1ª congelada, embalagem de 1 kg (saco plástico de polietileno, atóxico e resistente), contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura (serviço de inspeção municipal (sim), estadual (cispoa) e/ou federal (sif), peso, data de fabricação e de validade. manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. Validade mínima 10 meses.	<b>PACOTE</b>	500		
117	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 1 (um) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO KG</b>	4.000		
118	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> -	<b>QUILO</b>	3.000		



	carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.				
119	<b>ERVILHA VERDE EM GRÃO CONGELADA</b> - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 500 g a 1 kg. Validade mínima seis (6) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200		
120	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> – sem sabor, corantes, conservantes, aditivos químicos. Ingredientes: leite e fermento lácteo. Validade mínima 20 (vinte) dias no ato da entrega. Embalagem/Copo de 170 g.	<b>UNIDADE 170 G</b>	1.000		
121	<b>LINGUIÇA MISTA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	<b>QUILO</b>	520		
122	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima dez (10) meses no ato da entrega. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	500		
123	<b>MASSA PARA PASTEL REFRIGERADA</b> – tipo fresca. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, gordura, proteína, açúcar e sal. Tamanho médio. Embalagem com 500 g, com 30 unidades cada. Prazo mínimo de validade na data da entrega: 02 (dois) meses.	<b>PACOTE 500 GRAMAS</b>	200		
124	<b>MANDIOCA/AIPIM CONGELADA/O</b> – in natura, congelado, colhido na safra, higienizado, sem conservantes e aditivos, de boa qualidade, compacta e firme, sem lesões, tamanho uniforme. Acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias) no ato da entrega. Congelada	<b>QUILO</b>	520		

	a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 1 kg.				
125	<b>MILHO VERDE EM GRÃO CONGELADO</b> - grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de sujidades, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Congelada a -12 °C ou mais frio. Embalagem de 1 kg. Validade mínima 6 (seis) meses no ato da entrega.	<b>QUILO</b>	200		
126	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	5.000		
127	<b>PEITO DE FRANGO FILÉ CONGELADO</b> – corte filés ou tiras de filé, sem pele e osso, carne firme, congelada, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade e lote, registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura mínima - 12 ° C. Validade mínima 10 (dez) meses no ato da entrega. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Apresentar amostra.	<b>QUILO</b>	2.000		
128	<b>PRESUNTO COZIDO</b> - sem capa de gordura, fatiado, conforme legislação. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Embalagem com 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 200GR</b>	200		
129	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> , fresco, refrigerado, fatiado, pasteurizado. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Embalagem de 200 g. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 200GR</b>	200		
130	<b>SALSICHA HOT DOG</b> – embalagem de 500 gramas com aproximadamente 12 unidades cada. Validade mínima 6 (seis) meses.	<b>PACOTE 500 GR</b>	210		

Local e data:

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa:

**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO**

DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 003/2024**

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº ....., instaurado por esse órgão público, em cumprimento ao inciso XXXIII DO ART 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, de que não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

..... de ..... de 2024.

.....  
Assinatura do Representante Legal





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 81DF-CFA3-FB60-FB05

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ISMAEL RODRIGUES DA CONCEICAO (CPF 030.XXX.XXX-40) em 18/03/2024 16:00:32 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ILDO ROBERTO LEMOS SALABERRY (CPF 183.XXX.XXX-04) em 18/03/2024 16:06:05 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ SABRINA ECHEVERRIA DOS SANTOS (CPF 041.XXX.XXX-42) em 18/03/2024 16:09:55 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ROBERTA BUBOLS MACHADO (CPF 948.XXX.XXX-04) em 20/03/2024 11:17:36 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://herval.1doc.com.br/verificacao/81DF-CFA3-FB60-FB05>