TERMO DE REFERÊNCIA

(*Aquisição de gêneros alimentícios para atender o PNAE*)

1 – DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no(a) Escola Estadual 31 DE MARÇO, no Município de JUTI / MS, conforme condições e exigências estabelecidas no **Anexo Único** deste Instrumento.

1.2. O(s) objeto(s) desta contratação se caracteriza(m) como bem(ns) de consumo de categoria "comum", conforme art. 2º, inciso II, do Decreto Estadual n. 15.775, de 28 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, para os fins do disposto no inciso XII do art. 6º da Lei Federal n. 14.133/2021.

1.4. O contrato terá vigência até 20/11/2026, a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n. 14.133/2021.

1.5. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada nos tópicos, respectivamente, necessidade da contratação e estimativa de quantidade para a contratação, do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A descrição completa dos itens, a projeção das quantidades, a periodicidade de entregas, bem como o padrão de qualidade sanitária e de embalagem encontram-se pormenorizados, respectivamente, no subitem **1.1** e no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Instrumento.

3.2. SUSTENTABILIDADE

3.2.1. O contratado deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

3.2.1.1. Produção:

a) os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.

b) as embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

3.2.1.2. Distribuição:

a) devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização dos bens, objeto desta contratação.

3.2.1.3. Uso:

a) a forma de consumo dos bens, objeto desta contratação, deve evitar desperdício.

3.2.1.4. Destinação final:

a) deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A ABNT-NBR 16182:2013 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

3.3. CONSÓRCIO

3.2.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões constantes em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

3.4. SUBCONTRATAÇÃO

3.4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5. REQUISITOS LEGAIS

3.5.1. Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, de Licitações e Contratos Administrativos.

3.5.2. Lei Federal n. 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

3.5.3. Lei Complementar Federal n. 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n. 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n. 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n. 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n. 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

3.5.4. Lei Complementar Estadual, 303, de 7 de dezembro de 2022, que institui o Estatuto da Microempresa (ME), da Empresa de Pequeno Porte (EEP) e do Microempreendedor Individual (MEI), disciplina o tratamento diferenciado e favorecido que lhes serão dispensados no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.

3.5.5. Decreto Estadual n. 16.118, de 3 de março de 2023, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de licitação na modalidade pregão e concorrência, no âmbito dos órgãos da Administração Direta, das autarquias e das fundações do Poder Executivo Estadual, nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

3.5.6. Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021, que dispõe sobre a transferência de recursos financeiros às Unidades Executoras das escolas da Rede Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e dá outras providências.

3.5.7. Resolução CD/FNDE n. 06, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.5.8. Resolução/SED n. 4.045, de 24 de maio de 2022, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica da Rede Estadual de Ensino de Mato

Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021.

3.6. REQUISITOS TEMPORAIS

3.6.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato.

3.6.2. O prazo de entrega da aquisição será a contar da data de assinatura do contrato, de acordo com o estabelecido no subitem **4.1** deste Termo de Referência.

4 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1.1. Cada entrega deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada pelo contratante, dela devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão/entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhada pela nota de empenho ou instrumento equivalente.

4.1.2. A entrega dos bens deverá respeitar a periodicidade estabelecida no **Anexo Único** deste Termo, cujas quantidades e datas por período serão solicitadas pelo contratante de acordo com a demanda, mediante a solicitação de que trata o subitem **4.1.1.**

4.1.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.1.4. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s): R. PRESIDENTE EPITÁCIO nº 480, Bairro CENTRO, CEP 79.955-000

4.1.4.1. Este(s) estabelecimento(s) funciona(m) de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 11h30min e das 13h às 17h.

4.1.5. A contratada obriga-se a entregar os objetos em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.1.6. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do Contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

4.1.7. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

4.1.8. Em se tratando de produtos alimentícios perecíveis que necessitam de refrigeração como carnes, laticínios e pescado, deverá ser observada a legislação municipal sobre transporte de gêneros alimentícios, exigindo da licitante vencedora, Declaração no ato da entrega de que os produtos foram transportados e acondicionados em condições higiênicas e térmicas adequadas.

4.1.9. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO PRODUTO

4.2.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 2 (dois) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta de Preços.

4.2.1.1. Para os fins do disposto no subitem **4.2.1**, a forma sumária corresponde ao atesto no verso do documento fiscal ou equivalente, conforme art. 19 do Decreto n. 15.938, de 26 de maio de 2022.

4.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta de Preços, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2.3. Os bens serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, mediante preenchimento de termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.2.3.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

4.2.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei n. 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.2.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4.3. DA GARANTIA DO PRODUTO

4.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

5 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADO

5.1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

5.1.1. São obrigações do Contratante:

5.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o instrumento convocatório e seus anexos;

5.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.1.4. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

5.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada;

5.1.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n. 14.133, de 2021;

5.1.7. Efetuar o pagamento à contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

5.1.8. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório;

5.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;

5.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

5.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias;

5.1.12. Notificar os emitentes das garantias, se houverem, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (4º, do art. 137, da Lei n. 14.133, de 2021).

5.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.2. Com relação à obrigação delineada no subitem **5.1.9** deste Termo de Referência, a Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei n. 14.133/2021, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.3.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do instrumento convocatório e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.3.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078, de 1990);

5.3.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.3.4. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.3.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou

autoridade superior (art. 137, II, da Lei n. 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.3.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

5.3.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.3.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

5.3.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n. 14.133, de 2021);

5.3.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

5.3.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.3.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n. 14.133, de 2021;

5.3.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

5.4. Com relação à obrigação delineada no subitem **5.3.9** deste Termo de Referência, a comprovação deverá se dar no prazo fixado pelo fiscal do contrato, hipótese em que deverá indicar os empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n. 14.133, de 2021).

6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, observado o disposto no art. 117 da Lei Federal n. 14.133, de 2021 e o respectivo regulamento do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.2. Compete ao gestor do contrato o exercício das atribuições descritas no art. 15 do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.3. Compete ao fiscal do contrato o exercício das atribuições descritas no art. 16 do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.4. Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados nos termos do art. 6º, 7º e 8º, todos do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E REAJUSTE

7.1. PAGAMENTO:

7.1.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, por meio de cartão magnético do Governo Federal e/ou Estadual, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação, nas seguintes funções:

7.1.1.1. Cartão PNAE Federal: débito;

7.1.1.2. Cartão PNAE Estadual: crédito.

7.1.2. O documento de cobrança da contratada será a nota fiscal/fatura.

7.1.3. Caso se constate erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.1.3.1. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

7.1.4. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

7.1.5. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pelo Contratado, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.1.6. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos ao Contratado, na forma da legislação aplicável.

7.1.7. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.1.7.**1.** Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões, a Contratada será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, em processo administrativo instaurado para esse fim específico.

7.1.7.**2.** O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem **7.1.7.1** poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério da Contratante.

7.1.7.**3.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do prestador, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.1.7.**4.** Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

7.2. REAJUSTE

7.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do valor estimado da contratação.

7.2.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.2.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Estadual n. 15.706/2021 e na Resolução CD/FNDE n. 06/2020.

8.2. Depois de realizada a pesquisa de preços, fica a unidade administrativa competente AUTORIZADA a constar, como anexo do Edital, o valor previamente estimado da contratação.

9 – PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

9.1. As regras de tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte previstas no art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006 não serão adotadas nesta licitação, pelas razões pormenorizadas em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (descrição da solução como um todo).

10 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma presencial, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

10.2. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

10.2.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá observar os requisitos constantes no Edital.

11 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta dos seguintes recursos

financeiros:

11.1.1. Programa da Trabalho n. 10.29101.12.362.2202.6020.0008; Localizador: PROGRAMA DE QUALIDADE NA EDUCAÇÃO - Fortalecimento do Ensino Médio - Coven; Natureza da Despesa n. 33504300; Item da Despesa n. 34330; Fonte de Recurso n. 01552 (Federal) e 01500 (Estadual).

11.2. O Contratante reserva-se o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da reserva orçamentária prevista.

11.3. As despesas efetuadas no próximo exercício correrão à conta do respectivo orçamento, dentro da mesma programação financeira.

12 – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Depois de celebrado o Contrato, o Contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas neste Termo de Referência.

12.1.1. A disciplina das infrações cometidas no procedimento licitatório deve observar o disposto no item **10** do Edital.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 14.133, de 2021, o contratado que:

12.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.2.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.2.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.2.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.2.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.2.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.2.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013;

12.2.9. entregar objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

12.3. Com fulcro na Lei n. 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao Contratado as sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do art. 156.

12.3.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

Sanção de Multa

12.4. Será aplicada MULTA MORATÓRIA nas hipóteses de atraso injustificado na execução do

contrato, na seguinte forma:

12.4.1. de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

12.4.2. de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

12.4.2.1. O atraso superior a 5 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.5. A MULTA COMPENSATÓRIA será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal n. 14.133, de 2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido, nos percentuais estabelecidos no Decreto n. 16.189, de 17 de maio de 2023:

Infração (Subitens)	Percentual da multa
12.2.1.	20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada.
12.2.2. **12.2.3.** **12.2.4.** **12.2.5.** **12.2.6.** **12.2.7.** **12.2.8.** **12.2.9.**	de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado.

12.5.1. Na hipótese do subitem **12.2.1**, a sanção de multa compensatória poderá atingir o percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, nas hipóteses de que trata o § 1º do art. 35 do Decreto n. 16.189, de 2023.

12.6. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

12.7. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal n. 14.133, de 2021.

12.8. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

12.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Sanção de impedimento de licitar e contratar

12.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **12.2.2**, **12.2.3** e **12.2.4**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Estado de Mato Grosso do Sul, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, obedecida a seguinte gradação, definida

no Decreto n. 16.189, de 2023:

Infração (Subitens)	Pena
12.2.2.	impedimento pelo período de até dois anos.
12.2.3.	impedimento pelo período de até três anos.
12.2.4.	impedimento pelo período de até um ano.

Sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

12.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **12.2.5**, **12.2.6**, **12.2.7** e **12.2.8**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação, definida no Decreto n. 16.189, de 2023:

Infração (Subitens)	Pena
12.2.5.	declaração de inidoneidade de até cinco anos.
12.2.6. **12.2.7.** **12.2.8.**	declaração de inidoneidade de até seis anos.

12.12. Será aplicada a sanção de que trata o subitem **12.11** deste Edital nas infrações administrativas previstas nos itens **12.2.2**, **12.2.3** e **12.2.4** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

Da Aplicação e do Cômputo da Sanção

12.13. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de licitações e contratos distintos, deverão observar o disposto nos arts. 34 a 38 do Decreto n. 16.189, de 2023.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

Processo Administrativo Sancionador

12.15. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo III do Decreto n. 16.189, de 2023.

Adriana Rossato Souza
Equipe de Planejamento da Contratação
Coordenadora e Nutricionista Responsável Técnica/COALE/SUAD/SED
Matrícula n° 121154026

Maria Cristina Rocha Gonçalves
xxx.528.361-xx
Presidente da UEx do(a) Escola Estadual 31 DE MARÇO

ANEXO ÚNICO

Demanda Estimada de Gêneros Alimentícios para Atendimento do PNAE (Especificações, Quantidade, Periodicidade de Entrega, Preço Referência Unitário e Total)

Item	Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade	Período da Entrega	Preço Unitário de Referência	Preço Total de Referência
1	ABACAXI, Havaí, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Un	300,00	semanalmente	14.19	4257.00

Documento gerado pelo CheffEscolar.
Código verificador: d760d7b7-e67a-4fa4-b97e-4274eb8487ae.

2	**ABÓBORA, cabotiã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**170,00**	**semanalmente**	**6.46**	**1098.20**
3	**AÇAFRÃO-DA-TERRA (cúrcuma), em pó, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas e dessecadas, com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno transparente, com peso líquido de 40 a 50 g.**	**Un**	**1,00**	**semanalmente**	**4.50**	**4.50**

4	**ACELGA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Peso médio da unidade: 550 a 700 g.**	**Un**	**15,00**	**semanalmente**	**9.37**	**140.55**
5	**AÇÚCAR, cristalizado. Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 2 kg.**	**Un**	**270,00**	**semanalmente**	**6.87**	**1854.90**

Documento gerado pelo CheffEscolar.
Código verificador: d760d7b7-e67a-4fa4-b97e-4274eb8487ae.

6	**AGRIÃO, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Peso médio do maço: 200 a 250 g.**	**Un**	**2,00**	**semanalmente**	**3.95**	**7.90**
7	**ALHO, branco, sem réstia, bulbo inteiriço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**60,00**	**semanalmente**	**35.63**	**2137.80**

8	**AMIDO, de milho. Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica de 500 g.**	**Un**	**21,00**	**semanalmente**	**6.32**	**132.72**

9	**ARROZ, tipo 1, agulhinha, longo fino polido, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno transparente, original de fábrica com peso líquido de 5 kg.**	**Un**	**757,00**	**semanalmente**	**16.92**	**12808.44**

10	**AVEIA, em flocos finos. 100% natural, sem aditivos ou conservantes, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica de 170 a 200 g.**	**Un**	**4,00**	**semanalmente**	**3.64**	**14.56**
11	**BANANA, maçã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**40,00**	**semanalmente**	**12.21**	**488.40**

12	**BANANA, nanica, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**500,00**	**semanalmente**	**6.17**	**3085.00**
13	**BATATA, doce, roxa, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**4,00**	**semanalmente**	**3.77**	**15.08**

14	**BATATA, inglesa, comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**240,00**	**semanalmente**	**4.21**	**1010.40**

15	**BEBIDA LÁCTEA, sabores variados. Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 850 a 1.000 g.**	**Un**	**55,00**	**semanalmente**	**7.80**	**429.00**

16	**BETERRABA, especial, tipo A, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**15,00**	**semanalmente**	**5.26**	**78.90**

17	**BISCOITO, rosquinha de coco. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 300 a 400 g.**	**Un**	**334,00**	**semanalmente**	**5.71**	**1907.14**

18	**BISCOITO, tipo Cream Cracker. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.**	**Un**	**19,00**	**semanalmente**	**6.03**	**114.57**

19	**BISCOITO, tipo Maisena. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.**	**Un**	**190,00**	**semanalmente**	**6.35**	**1206.50**

20	**BROCOLIS, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Peso médio do maço: 400 a 500 g.**	**Un**	**2,00**	**semanalmente**	**9.00**	**18.00**

21	**CACAU, em pó, 100%. Produto obtido da massa (ou pasta ou líquor) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor marrom escuro, cheiro característico e sabor amargo próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 200 g.**	**Un**	**50,00**	**semanalmente**	**37.22**	**1861.00**
22	**CAFÉ torrado e moído, selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem tipo almofada com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**7,00**	**semanalmente**	**31.95**	**223.65**

Documento gerado pelo CheffEscolar.
Código verificador: d760d7b7-e67a-4fa4-b97e-4274eb8487ae.

23	**CANELA, em pó, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno transparente, com peso líquido de 30 a 40 g.**	**Un**	**20,00**	**semanalmente**	**7.63**	**152.60**
24	**CANJICA, de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**133,00**	**semanalmente**	**6.61**	**879.13**

25	**CANJIQUINHA, de milho amarelo. Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos ou bolores e impurezas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**10,00**	**semanalmente**	**4.76**	**47.60**

26	**CARNE, bovina, acém, em tiras, resfriada, sem osso, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 8% de sebo e/ou gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).**	**Kg**	**450,00**	**semanalmente**	**36.46**	**16407.00**

27	**CARNE, bovina, músculo, moída, congelada, sem osso, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 8% de sebo e/ou gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).**	**Kg**	**500,00**	**semanalmente**	**37.26**	**18630.00**

28	**CARNE, de frango, coxa e sobrecoxa, congelada, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, aspecto: próprio da espécie; cor: amarela-rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).**	**Kg**	**620,00**	**semanalmente**	**11.69**	**7247.80**

29	**CARNE, de frango, peito, sem osso, congelada, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, aspecto: próprio da espécie; cor: amarela-rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).**	**Kg**	**599,00**	**semanalmente**	**21.98**	**13166.02**

30	**CARNE, suína, lombo, sem osso, resfriada, obtida por meio do abate de animais sadios sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 5% de gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).**	**Kg**	**470,00**	**semanalmente**	**28.90**	**13583.00**

31	**CEBOLA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**140,00**	**semanalmente**	**3.58**	**501.20**
32	**CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**480,00**	**semanalmente**	**4.73**	**2270.40**

33	**CHÁ, mate, tostado, a granel. Composto de folhas e talos de erva mate (ilex Paraguariensis) tostado, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primaria plástica apropriada, hermeticamente fechada, embalagem secundaria de caixa de papelão cartonada, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem de 250 g.**	**Un**	**29,00**	**semanalmente**	**4.66**	**135.14**
34	**CHUCHU, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**70,00**	**semanalmente**	**7.15**	**500.50**

35	**COCO, ralado, sem açúcar. Produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processos mecânicos, de acordo com a RDC 272/2005, da ANVISA. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 100 g.**	**Un**	**90,00**	**semanalmente**	**7.27**	**654.30**
36	**COLORÍFICO, alimentício. Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**6,00**	**semanalmente**	**10.29**	**61.74**

37	**CRAVO, da índia, em botão floral maduro e dessecado, sãos e limpos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 8 a 10 g.**	**Un**	**30,00**	**semanalmente**	**4.84**	**145.20**
38	**ERVILHA SECA, verde, partida, in natura, tipo 1. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas. Deverá ser isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**10,00**	**semanalmente**	**10.93**	**109.30**

39	**EXTRATO, de tomate, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica em lata, Tetra Pack ou polietileno com peso líquido de 800 a 850 g.**	**Un**	**177,00**	**semanalmente**	**20.28**	**3589.56**

40	**FARINHA, de mandioca. Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**120,00**	**semanalmente**	**3.56**	**427.20**

41	**FARINHA, de trigo, especial. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 1 kg.**	**Un**	**212,00**	**semanalmente**	**3.38**	**716.56**
42	**FEIJÃO, carioquinha, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg.**	**Un**	**280,00**	**semanalmente**	**4.85**	**1358.00**

43	**FEIJÃO, preto, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg.**	**Un**	**140,00**	**semanalmente**	**5.34**	**747.60**
44	**FERMENTO químico, em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica com peso líquido de 100 g.**	**Un**	**70,00**	**semanalmente**	**4.25**	**297.50**

45	**FUBA, de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**80,00**	**semanalmente**	**3.65**	**292.00**

46	**HORTELÃ, miúda, para tempero, de primeira, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Peso médio do maço: 100 a 150 g.**	**Un**	**22,00**	**semanalmente**	**3.44**	**75.68**

47	**IOGURTE NATURAL, integral. Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, sem adição de corantes, conservantes e açúcares. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 150 a 170 g.**	**Un**	**254,00**	**semanalmente**	**4.63**	**1176.02**

48	**IOGURTE, sabores variados. Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 850 a 900 g.**	**Un**	**7,00**	**semanalmente**	**12.39**	**86.73**
49	**LARANJA, pera, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**800,00**	**semanalmente**	**3.72**	**2976.00**

50	**LEITE, de vaca, líquido, integral, pasteurizado, tipo C. Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75º C por 15 – 20”), altamente perecível, necessitando ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou carimbo SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 1 Lt.**	**L**	**1800,00**	**semanalmente**	**5.49**	**9882.00**

51	**LIMAO, Taiti, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**40,00**	**semanalmente**	**8.12**	**324.80**
52	**LOURO, folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cheiro e sabor próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 4 a 8 g.**	**Un**	**64,00**	**semanalmente**	**3.09**	**197.76**

53	**MAÇÃ, Fuji, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**140,00**	**semanalmente**	**14.35**	**2009.00**

54	**MACARRÃO, tipo parafuso, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**540,00**	**semanalmente**	**4.64**	**2505.60**

55	**MAMÃO, formosa, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**202,00**	**semanalmente**	**13.01**	**2628.02**
56	**MANGA, Tommy, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**10,00**	**semanalmente**	**11.91**	**119.10**

57	**MANTEIGA, com sal. Produto produzido a partir da ação mecânica da batedura do creme de leite obtido da separação parcial da gordura do leite durante a etapa de pasteurização. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade, e registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação). Embalagem polipropileno com peso líquido de 200 g.**	**Un**	**60,00**	**semanalmente**	**14.96**	**897.60**

58	**MARACUJÁ, amarelo, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**3,00**	**semanalmente**	**19.17**	**57.51**
59	**MASSA PARA LASANHA, pré-cozida, à base de farinha de trigo ou sêmola. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**9,00**	**semanalmente**	**9.21**	**82.89**

60	**MELANCIA, peso entre 6 a 10 kg, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**460,00**	**semanalmente**	**3.93**	**1807.80**
61	**MILHO, verde, in natura, espiga, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**75,00**	**semanalmente**	**15.55**	**1166.25**

62	**ÓLEO, de soja. Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) com peso líquido de 900 ml.**	**Un**	**350,00**	**semanalmente**	**7.42**	**2597.00**
63	**ORÉGANO, folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 7 a 10 g.**	**Un**	**8,00**	**semanalmente**	**2.24**	**17.92**

64	**OVO, classe A, branco ou de cor, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno ou papelão com 30 unidades.**	**Un**	**191,00**	**semanalmente**	**21.74**	**4152.34**

65	**PÃO CASEIRO. Produto fresco, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, a massa deve conter, no mínimo, os ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O Pão precisa ser bem crescido e assado, deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros e bolores. Deve apresentar a rotulagem conforme a legislação vigente, contendo as informações (CPF/CNPJ e endereço) do produtor/cooperativa/associação, data de fabricação e validade do produto. O pão deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, limpo, íntegro, de primeiro uso e com peso líquido de 500g.**	**Un**	**20,00**	**semanalmente**	**16.41**	**328.20**

66	**PÃO, de forma. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, com casca, fatiado, cortado verticalmente. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente e atóxica com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**20,00**	**semanalmente**	**10.03**	**200.60**
67	**PÃO, de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.**	**Kg**	**220,00**	**semanalmente**	**18.26**	**4017.20**

68	**PEIXE, tilápia, em filé. Congelado, sem pele, sem espinha, obtido através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor, cor e sabor característico. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), com peso de 800 g.**	**Un**	**90,00**	**quinzenalmente**	**41.83**	**3764.70**
69	**PEPINO, comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**10,00**	**semanalmente**	**8.62**	**86.20**

70	**PIMENTÃO, verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**8,00**	**semanalmente**	**18.85**	**150.80**
71	**POLVILHO DOCE. Produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot utilissima), com 1,0 de teor de acidez em ml de solução N% v/p máximo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica de 500 g.**	**Un**	**20,00**	**semanalmente**	**4.85**	**97.00**

72	**QUEIJO, muçarela, fatiado. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico.**	**Kg**	**30,00**	**semanalmente**	**60.28**	**1808.40**
73	**QUIABO, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**9,00**	**semanalmente**	**30.29**	**272.61**

74	**RABANETE, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**2,00**	**semanalmente**	**5.10**	**10.20**
75	**REPOLHO, verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**600,00**	**semanalmente**	**4.30**	**2580.00**

76	**SAL, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 1 kg.**	**Un**	**159,00**	**semanalmente**	**1.96**	**311.64**
77	**SARDINHA, em conserva, em óleo de soja comestível, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem em lata recravada e esterilizada com peso líquido de 125 g.**	**Un**	**140,00**	**semanalmente**	**7.25**	**1015.00**

78	**TOMATE, salada, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**200,00**	**semanalmente**	**8.54**	**1708.00**
79	**TRIGO PARA QUIBE, integral, quebrado e torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo e materiais terrosos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente e atóxica com peso líquido de 500 g.**	**Un**	**30,00**	**semanalmente**	**5.66**	**169.80**

80	**VAGEM, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.**	**Kg**	**3,00**	**semanalmente**	**33.19**	**99.57**
81	**VINAGRE, de vinho tinto ou branco. Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de PVC (policloreto de vinila) com peso líquido de 750 ml.**	**Un**	**100,00**	**semanalmente**	**9.92**	**992.00**

TOTAL: R$ 165.185,50 (cento e sessenta e cinco mil e cento e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos)